

Mapas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 94. MAYO 2024. 5€

"Ninguna cosa despierta tanto el bullicio del pueblo como la novedad", Francisco de Quevedo



PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

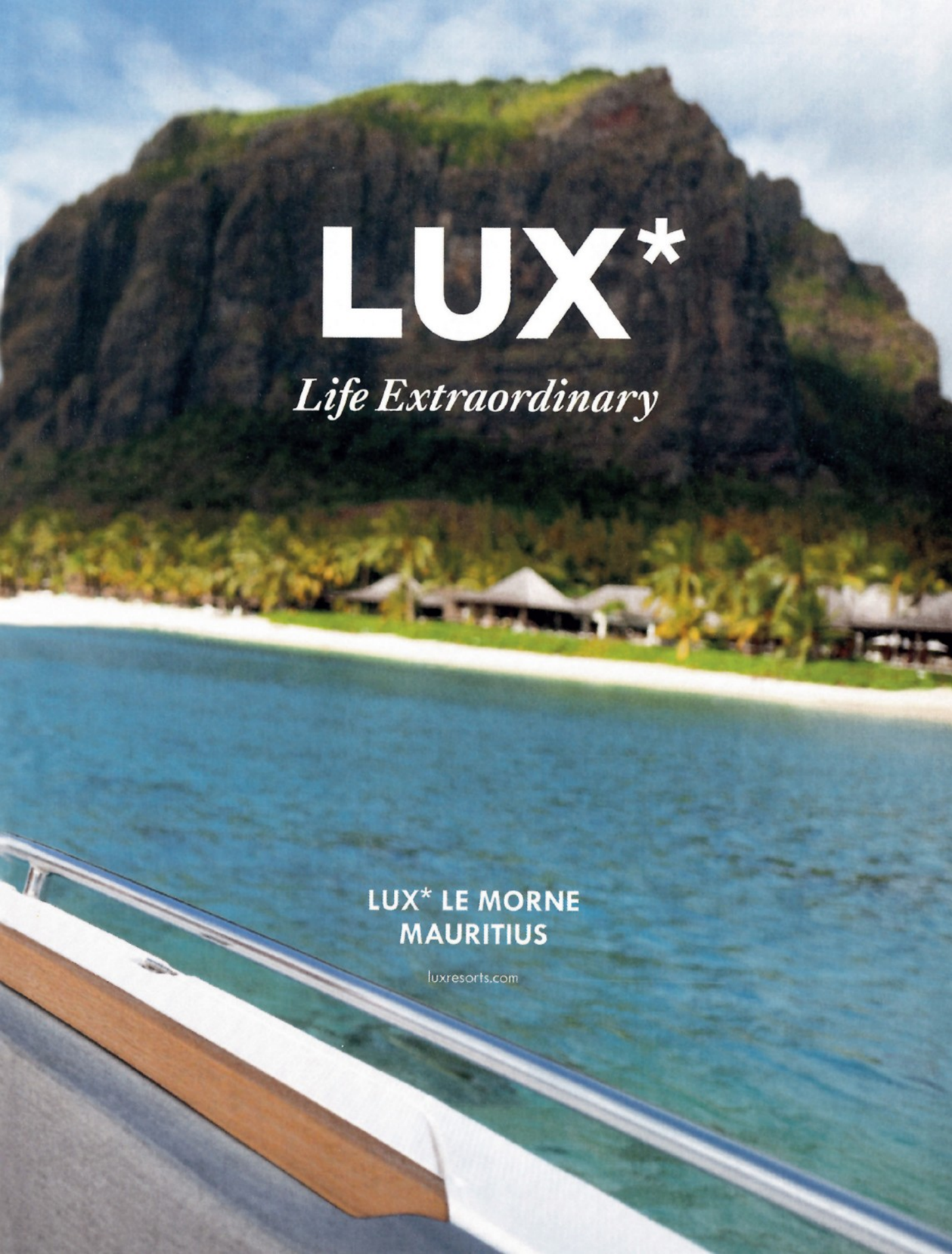
PABÚ, BEST NEW RESTAURANT 2024

Estos son los 25 restaurantes que han abierto en el último año que no te debes perder.



lanzarotecaliente.com





LUX*

Life Extraordinary

LUX* LE MORNE
MAURITIUS

luxresorts.com



BILLY REID

BILLYREID.COM

ATLANTA / AUSTIN / BIRMINGHAM / CHARLESTON / CHICAGO / DALLAS
EDINA / FLORENCE / NASHVILLE / NEW ORLEANS / NEW YORK





BENNETT WINCH

HANDMADE IN ENGLAND



A handle on your tailoring

THE SUIT CARRIER HOLDALL *by* BENNETT WINCH



*Waterproof
bonded canvas outer*

Solid brass hardware

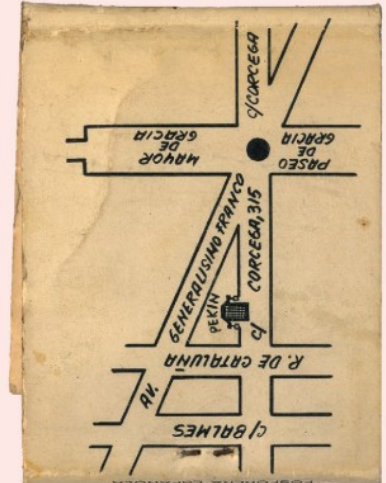
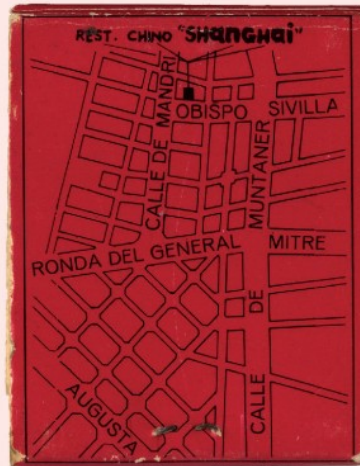
*Military grade
cotton parachute webbing*

Magnetic connectors

Detachable garment bag

Tuscan leather trim

One man stumbles down the Row taming a suit bag in one hand and a duffle bag in the other.
A second man walks towards him carrying a Bennett Winch Suit Carrier Holdall.
The first man nods, the second man waves.



28

Nos vamos a tomar un vino con Marta Flich para conocer un poco mejor a esta mujer tan interesante.

69

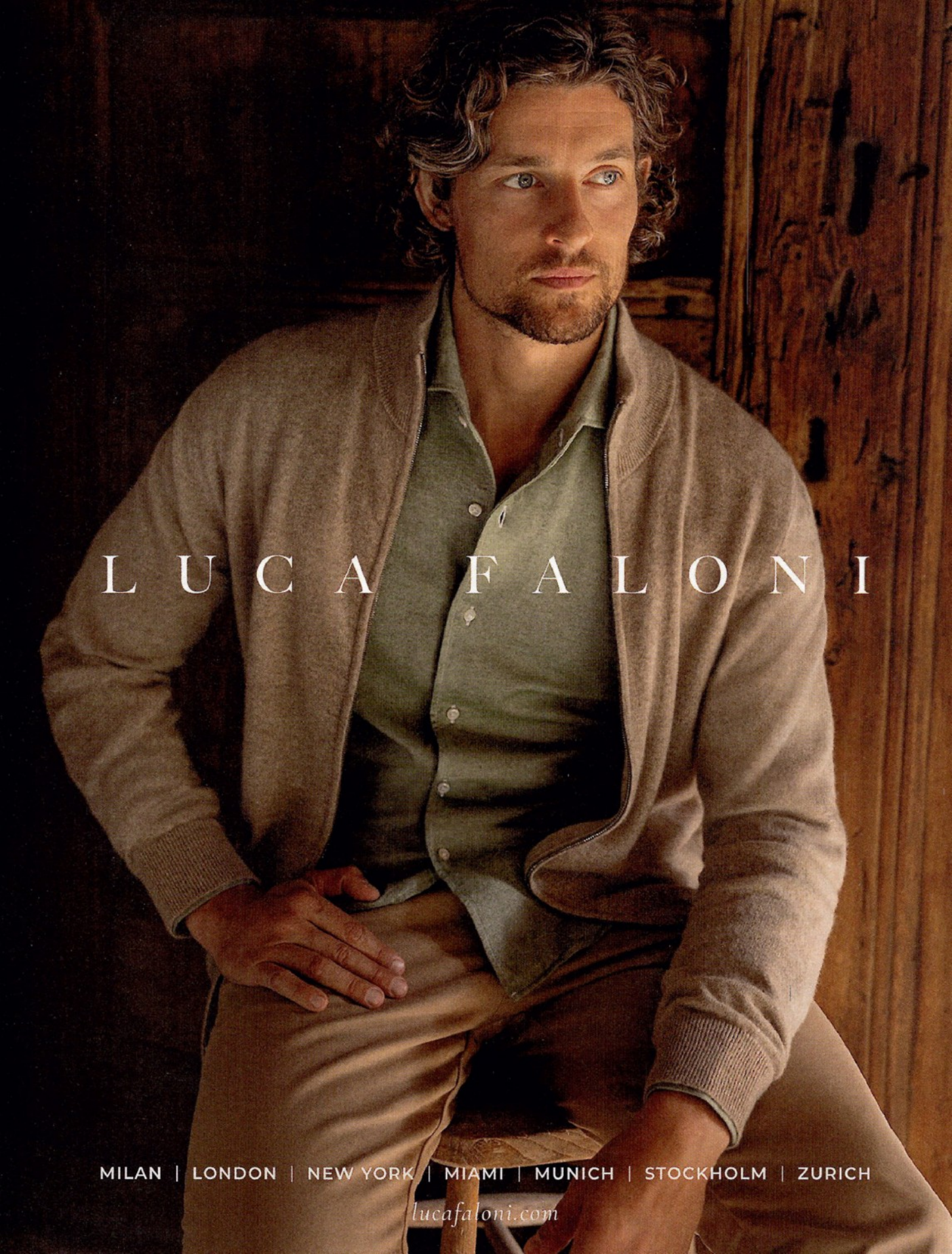
Hay quien usa las cucharas para remover el café y para comer la sopa. Otros, a modo de gafas.

84

El atascaburras es un plato con un nombre no especialmente seductor, pero espera a probarlo.

116

Tenemos el álbum familiar de los Kao, referentes en España de la gastronomía asiática.



LUCA FALONI

MILAN | LONDON | NEW YORK | MIAMI | MUNICH | STOCKHOLM | ZURICH

lucafaloni.com



ILUSTRACIÓN: ISMAEL PINTENO.

80

Una copa de vino debe tener el diseño apropiado, descubre cuáles son las claves para lograrlo.

88

Este libro ilustrado es capaz de transmitir toda la pasión por el arte de trabajar la viña y la tierra.

102

Estos son nuestros restaurantes favoritos de los que han abierto en los últimos doce meses.

128

Hay chefs que sienten verdadera locura por el punk rock, tanto, que ha influido en sus negocios.

LAS APARIENCIAS NO ENGAÑAN

RANGE ROVER
SPORT



Gama Range Rover Sport 24MY: consumo combinado WLTP 0,6-0,8 l/100 km, emisiones combinadas de CO₂ WLTP 15-18 g/km. Garantía de 5 años o 150.000 km y 3 años de asistencia en carretera. Mas información en www.landrover.es



86

Durante la estancia de Picasso en Barcelona, los cafés y restaurantes jugaron un papel especial.

136

Este mes contamos con un anfitrión de lujo para nuestra moda: el cantante argentino Ariel Rot.

150

Si tienes previsto viajar a Japón prepárate para un desayuno contundente, al menos, el más clásico.

156

¿Te gustan el rock, las motos y la carne ahumada? Pues te encantará este local.

FOTO: ÓSCAR ARRIBAS.



A KIND OF GUISE

Tapas

MAGAZINE

EDITOR Y DIRECTOR
ANDRÉS RODRÍGUEZ

ASISTENTES DEL EDITOR
ÁNGELA BORRIELLO aborriello@spainmedia.es
STHEFANY VALERIANO svaleriano@spainmedia.es

CHIEF EXECUTIVE OFFICER. CEO
IGNACIO QUINTANA iquintana@spainmedia.es

ASISTENTE DEL CEO
ALICIA RAMÍREZ aramirez@spainmedia.es

DIRECTORA DE COMUNICACIÓN **JIMENA AZINOVIC** jazinovic@spainmedia.es

TÉCNICO DE COMUNICACIÓN **VALENTINA IUDICI** viudici@spainmedia.es

SUBDIRECTOR **JAVIER MÁRQUEZ SÁNCHEZ** jmarquez@spainmedia.es
REDACTORA JEFA **INMA GARRIDO LÓPEZ** igarrido@spainmedia.es
DIGITAL CHIEF EDITOR **MANUELA SANOJA** msanoja@spainmedia.es
REDACTORA TAPAS MAGAZINE.ES **LAURA PÉREZ** lperezp@spainmedia.es
REDACTOR TAPAS MAGAZINE.ES **JOAQUÍN TORREBLANCA** jtorreblanca@spainmedia.es
COMMUNITY MANAGER **CARLOTA MIGUEL** cmiguel@spainmedia.es
SOCIAL MEDIA EN PRÁCTICAS **CLARA GÓMEZ SANZ** redes@spainmedia.es

DIRECTOR CREATIVO **LUIS RODRÍGUEZ** lrodriguez@spainmedia.es
DISEÑADORES GRÁFICOS **LEONARDO BERBESÍ, SILVIA GARCÍA Y EDSON FARIA**
DIRECTORA DE MARKETING **CARLA ROGEL** crogel@spainmedia.es
REALIZADOR DE VÍDEO **JORGE TUDANCA** jtudanca@spainmedia.es
DIRECCIÓN DE ARTE **n.zo estudio** hola@nzoestudio.com

SKYLINE STUDIOS S.L.

DIRECTOR GENERAL **CRISTIANO BADOCH** cbadoch@spainmedia.es
BRAND MANAGER **LORENA MARCELLO** lmancello@spainmedia.es
DESARROLLO DE NEGOCIO ÁREA DE MOTOR **ANDRÉS HERNÁNDEZ** adherandez@spainmedia.es
DIRECTOR COMERCIAL FORBESTRAVEL **ANTONIO NÚÑEZ** anunez@spainmedia.es
DIRECTORA DE DESARROLLO DE NEGOCIO **MAR CALATRAVA** mcalatrava@spainmedia.es
DESARROLLO DE NEGOCIO Y EVENTOS
PATRICIA OREA porea@spainmedia.es **JENNIFER HELLMAN** jhellman@spainmedia.es
DELEGADA COMERCIAL BARCELONA **ALBA HERNÁNDEZ PÉREZ** ahernandez@spainmedia.es
JEFE DE PUBLICIDAD BARCELONA **ANTONIO CONESA** aconesa@spainmedia.es
PUBLICIDAD INTERNATIONAL (ITALIA Y SUIZA) **LUCIANO BERNARDINI DE PACE** luciano@bernardini.it
[MediabernaSrl.ViaMontevideo,11A.20144Milano\(Italy\).T.+393358323920e.bernardini@bernardini.it](mailto:MediabernaSrl.ViaMontevideo,11A.20144Milano(Italy).T.+393358323920e.bernardini@bernardini.it)

CHIEF DIGITAL OFFICER **ISMAEL SÁNCHEZ** isanchez@spainmedia.es
DIRECTORA FINANCIERA **GLORIA PLAZA** gplaza@spainmedia.es
CONTABILIDAD **ROSA MORA, MARÍA MONTENEGRO Y GEMMA QUESADA**

PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN

MARTA MIGUEL mmiguel@spainmedia.es
YOLANDA GIMÉNEZ ygimenez@spainmedia.es
ALICIA VILLAPLANA avillaplana@spainmedia.es

HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO

REDACCIÓN: Enrique Lavigne, Fernando Bernal, Lucía Martín, Rosa Molinero Trias, José Manuel Ruiz Blas, Emilio Molines, Marta Fernández Guadaño, Victoria Bravo, Ana Franco, Santi Alverú, Jesús Rodríguez Lenin y Cristina Romero.
FOTOGRAFÍA: Pablo Lorente, Javier Suárez, Davit Ruiz, Jeosm, Kim Carroll, Genko.
ILUSTRACIÓN: María Almeida. Iconos de recurso ilustrados por Pablo Amargo.
MODA: Óscar Arribas (fotografía), Martina Tacchini (estilismo y realización), Pascual García Murillo y Sandra González García (asistentes de estilismo), Gema Bajo x ICON Spain & Termix (MUAH).
AGENCIA: Getty Images.



Lettering de portada:
Cristina Pagnoncelli

SpainMedia.[®] Tapas

¿NO ENCUENTRAS TAPAS
MAGAZINE EN LOS QUIOSCOS?
Consigue los números
atrasados pidiéndolos en
spainmedia.es/tienda

IMPRENTA:
JIMÉNEZ GODOY ARTES GRÁFICAS
Crta. Alicante, Km. 3, 30160 Murcia.
T +34 968 850 400. F +34 968 852 351

DISTRIBUCIÓN:
SGEL, Avda. Valdelaparra 29
28108 Alcobendas, Madrid.
Telf. 91 657 69 00

Spain Media Consulting.
Calle Almagro 23, 4ª planta
28010 Madrid (ESPAÑA).
T +34 91 206 10 40. F +34 91 206 10 44

Spain Media Consulting.
Barcelona: Via Augusta, 2 Bis -5ª planta
08006 Barcelona (ESPAÑA).
T +34 93 241 37 14. F +34 93 414 70 36

Forbes ForbesWomen Tapas Nautik HIGHXTAR.

Spain Media Consulting, S.L.
Depósito legal M 5245-2015
ISSN: 2255-4769
Canarias 5,20€
Difusión controlada por OJD



Tapas no se hace responsable de las opiniones
vertidas por los colaboradores en sus artículos.
© Spain Media Consulting, S.L. Reservados todos
los derechos. Prohibida su reproducción, edición
o transmisión total o parcial por cualquier
medio y en cualquier soporte sin la autorización
escrita de Spain Media Consulting, S.L.



YETI BUILT FOR THE WILD.

The Camino® Carryall is the fill-it-up, spray-it-down, haul-it-anywhere bag.



PARA UNO MISMO

Hay oficios en los que la mejor manera de complacer a tu cliente es pensar en uno mismo. Escuchar tus tripas, apuntar en la libreta de la comanda cada vez que la piel se te ponga de gallina. Ese y no otro es el camino. Edito las revistas que me gustaría leer. Y siempre que mando una a imprenta podría mejorarla. Coco Montes cocina para él. Y si vas a comer a su casa, te darás cuenta rápido. Su juventud es garantía de osadía, y es ese arrojo el mejor ingrediente de su cocina. Si está contento con el plato de verduras, sabe que tu paladar lo agradecerá.

Pabú es el *Tapas Best New Restaurant 2024*. El sueño de Coco. Y de Eduardo, y de Rita. Y del equipo. Pronto también te hará feliz a ti.

Tapas Best New Restaurant es un altavoz de sueños. Le gritamos al mundo que 1911 se convertiría en el mejor restaurante de pescados del país y ahí está, protegido por el oficio y la estructura de Diego y sus pescaderías coruñesas. El año pasado nos fijamos a OSA, la increíble aventura de Alejandro Zubillaga, Sara Peral y Jorge Muñoz. Se trata de una propuesta imprescindible en la Madrid, capital de Europa, que vivimos.

Las cuatro letras de Pabú se harán mayúsculas con cada servicio. Y veremos a Coco echar canas con cada día, cada menú, cada sueño.

¡Brindo por muchos *Tapas Best New Restaurant* a la altura de los ya premiados! Reserven pronto y serán felices. 🍷

QUÉ NOS INSPIRA



Silla Ekstrøm 1984, de Terje Ekstrøm.

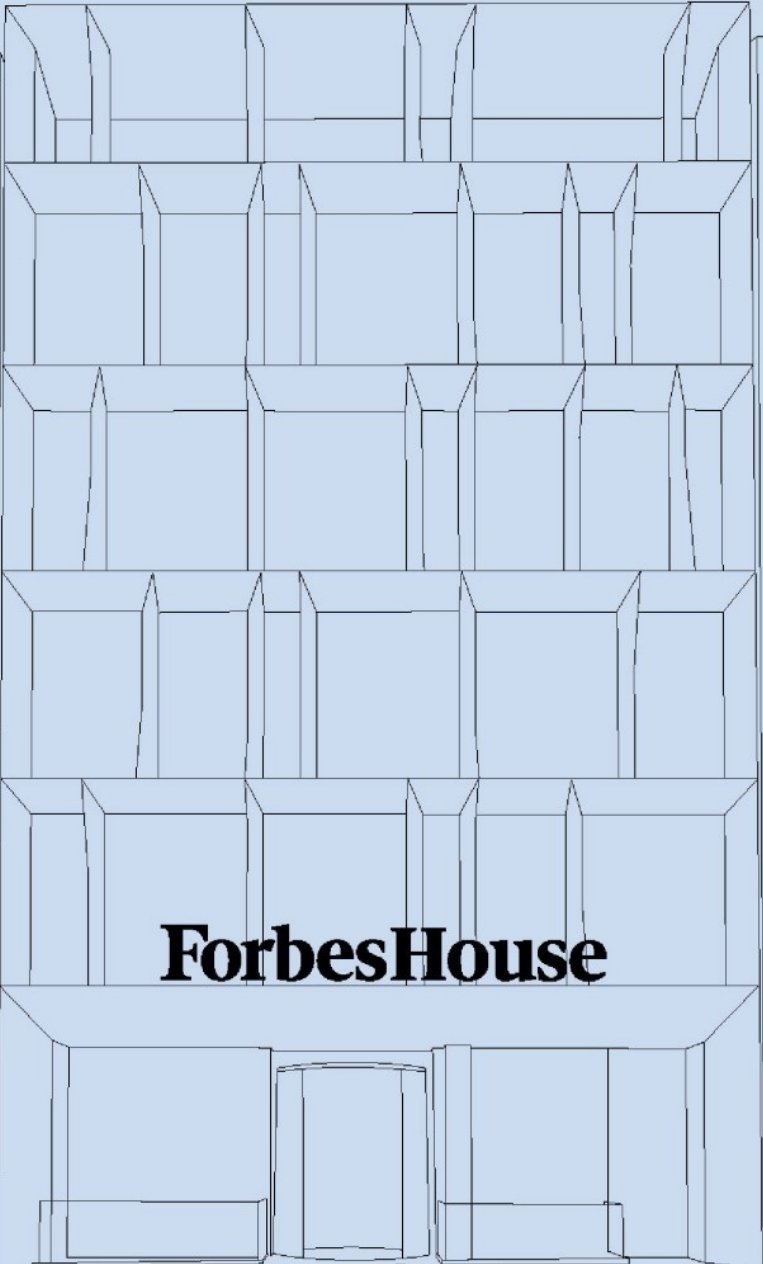


Cubiertos de ensalada Bardi, de Sklum.



Altavoz Dedalica, de Zefira.

Canción: Simply the Best.
TINA TURNER



ForbesHouse

Otoño 2024

NADA PERSONAL, SÓLO NEGOCIOS

MAYO

TAPAS FILMS

En el canal de YouTube de Spainmedia puedes disfrutar de fragmentos de nuestras entrevistas y del making of de los mejores reportajes de fotos.



HASTA LA COCINA DE TRÈSDE

La creatividad, el cambio, la innovación son un viaje. Y esta idea es la que persiguen los protagonistas de este vídeo: el restaurante Trèзде, T de Oro 2023 en la Comunidad de Madrid por Tapas, y la automovilística Honda, con su nuevo SUV deportivo, el Honda ZR-V. Porque ambos se han creado para que, quien los descubra, conecte con una sensación gratamente inesperada que, en el caso de la conducción, se acompaña de libertad, seguridad y una experiencia única.

A LA MESA CON PELDANYOS

Quedamos con los creadores de contenido Peldanyos, Telmo Trenado, Benji Verdes y Darío Eme Hache para comer en Umiko. Aprovechamos el encuentro para hablar con Peldanyos sobre redes sociales, reseñas de restaurantes y productos. Tampoco quisimos dejar pasar la oportunidad de preguntarles a sus amigos alguna anécdota que recuerden del valenciano. Para sorpresa de nadie, todas tenían que ver con vaciar las despensas de todo tipo de restaurantes.

RASMUS MUNK, NUESTRO ELEGIDO

El Chef of the Year de 'Tapas' es un premio consolidado, y este año se lo hemos otorgado a Rasmus Munk. El joven chef es, a sus 33 años, también "el elegido" por Ferran Adrià. Munk estuvo con 'Tapas' en Madrid para recoger su premio y la noche anterior a cenó junto a la dirección de esta revista y otros acompañantes de honor en el restaurante madrileño Ugo Chan, reconocido por Tapas con la T de Oro 2022 en la Comunidad de Madrid. Dos veladas para el recuerdo.

VIAJANDO A ASIA DESDE BARCELONA

Nos sentamos en la mesa de El Japonés Escondido, de Grupo Tragaluz, un Izakaya Bar para tapear "a la japonesa" donde la música y el sabor son los grandes protagonistas. No te pierdas cócteles como el Pisco Escondido, sus edamames al carbón o mejillones en salsa de rayu, que combinados con el arroz están... ¡deliciosos! También podrás disfrutar de un variado de sashimis, nigiris y makis. Antes del postre, limpiamos el paladar con el sake pulido... ¡Kanpai!

MR MARVIS



Préparez-vous pour le printemps avec les pantalons élégants et confortables de MR MARVIS. Essayez nos nouveaux styles, tels que les Chinos Classiques et les Seersuckers. Craquez également pour les Pantalons en Lin. Compatibles avec toutes nos chemises, polos et T-shirts. Fabriqués au Portugal. Découvrez la collection parfaite pour le printemps sur mrmarvis.fr



TAPAS CHEF OF THE YEAR 2024

El pasado 8 de abril se celebró en el Hotel Mandarin Oriental Ritz la gala del premio “Tapas Chef of the Year 2024”, que este año ha recaído en Rasmus Munk.



El danés Rasmus Munk se ha convertido en un miembro más del selecto club de los cocineros reconocidos por Tapas como Chef of the Year.



Lee todo sobre el evento
en tapasmagazine.es



1. El chef Rasmus Munk, premio Tapas Chef of the Year 2024, y Andrés Rodríguez, presidente de SpainMedia y editor y director de Tapas Magazine. 2. El periodista y presentador de la gala Roberto Braseró. 3. El actor y humorista Carlos Latre. 4. La periodista Marta Robles. 5. Olivier Quilichini, Director General DS Automóviles España y Portugal; y Jesús Sánchez, chef del Restaurante Cenador de Amós. 6. El entrenador Cholo Simeone y Carla Pereyra, CEO de My Location Madrid. 7. El presentador y escritor Risto Mejide. 8. El director de cine Pablo Berger y Akio Berger. 9. El enólogo y viticultor Raúl Pérez. 10. Fina Puigdevall, chef de Les Cols d'Olot. 11. El chef Ramon Freixá. 12. Javier Bardají, Consejero Delegado de Atramedia Corporación. 13. Moisés Chocrón, CEO de Chocrón Joyeros. 14. Carlos Galán, fundador de Subterfuge. 15. Eva Caballero y Vicente Cebrían, de Marqués de Murrieta. 16. Diego Gronda, arquitecto. 17. La periodista y presentadora Flora González. 18. César García Jaramillo, CEO de OneRetrieval, y Mildred Laya, Executive Programs Director Iberia and Italy at Salesforce. 19. Alejandro San Martín, PR & Corporate Affairs en Damm; Iván Álvarez Ortega, Area Manager Trade Marketing en Damm; Soraia Durán, fundadora y directora general de la Agencia Suite; y Fede Segarra, dircom Damm. 20. Silvia De Antonio, Directora de R&D y Chief Culinary Officer del Grupo Restalia; y María Noguera, Adjunta a Presidencia del Grupo Restalia. 21. El escritor Edu Galán y la presentadora Marta Flich. 22. La presentadora Lara Álvarez. 23. Nelly de Navia, Head of Marketing Iberia, y Verónica Zabala, CEO de VeroZabala Comunicación. 24. Carlos Manzano, CEO de Carlos Manzano Arquitectos; Ignacio Quintana, CEO de SpainMedia; Carlota Manzano, Project Director de Carlos Manzano Arquitecto. 25. La modelo y actriz Miriam Giovanelli. 26. Carlos Villar, Director General Bodegas Protos. 27. Julia López Fernández, vicepresidenta y directora general del área de Establecimientos de American Express España; Juan Orti Ochoa, presidente de American Express España; Estefanía Lacarte, directora de Comunicación y Asuntos Corporativos para España, Benelux y Países nórdicos de American Express. 28. El menú incluyó un guiño al trabajo de Musk. 29. José Miguel Antúnez, Growth Business Manager IPG Mediabrands. 30. José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria en el Ministerio de Agricultura. 31. El músico Alejo Stivel. 32. El actor Álex Adrover y la actriz Patricia Montero. 33. Pablo Alomar, Director at Salvioni&Alomar SL. 34. El chef Sacha y Steve Plotnick. 35. Cristina Villalba, Directora de Comunicación de Kreab. 36. Pilar Hermida, de Grupo DIA; Ignacio Quintana, CEO de SpainMedia; Javier López Zafra, secretario General y del Consejo de L'Oréal España; y Pilar Pérez, de Heineken.



1. Juan Carmona, de S.T. Dupont, y Cristina Isidoro, PR Manager de Huawei.
2. El chef Alberto Gonzalo y el actor Mario de la Rosa.
3. Champagne Bollinger fue la chispeante opción para celebrar el TAPAS Chef of the Year 2024.
4. Los invitados brindaron con The Macallan 15 años.
5. Miriam Gaztelumendi, Key Account Marketing de Red Bull.
6. Álvaro Gandía Blasco, Director Comercial de Gandía Blasco.
7. La actriz Julia de Castro.
8. Ramón Freixa se hizo cargo del menú de la gala.
9. El actor Iván Pellicer; y el influencer y Digital Retoucher Curro Verdugo.
10. La presentadora Mercedes Martín.
11. El artista Mister Piro y Sergio Sancho, director ejecutivo de Urvanity Projects.
12. Enrique Rodríguez, Area Manager de Beam Suntory; Sara Siles, Sales Representative Prestige de Beam Suntory; Andrea Senna, embajador de The Macallan; Conchi Serrano, Brand Manager de The Macallan; Laura Perea, embajadora de The Macallan; y Andrea Senna, embajador de The Macallan.
13. Damm estuvo presente en la velada con su cerveza.
14. Xandra Falcó, presidenta de Círculo Fortuny y co-propietaria de la bodega Xa Sierra Cantabria, y la periodista Alejandra Ansón.
15. Bodegas Ysios regó los paladares más exquisitos.
16. DS Automobles formó parte de la velada.
17. Ariane Cester, Brand Manager Wines & Champagne Pernod Ricard España; Cristiano Badoch, director general de SpainMedia Skyline Studio S.L.; María Crespo, Connections Specialist en Pernod Ricard; Lorena Marcello, Brand Manager de Tapas Magazine.
18. Café Grupo Dromedario presumió de cafés de Origen como Costa Rica o Colombia, poniendo el broche de oro a la cena.
19. El fotógrafo Juanma JMSE y el artista Sabek.

The Reelwind



FORBES BEST CEO 2023

‘Forbes’ entregó el premio a Gonzalo Gortázar en una cena celebrada en el Hotel Mandarin Oriental Ritz Madrid y patrocinada por TWC, Tamwuil Capital, Credit Suisse y Engel & Völkers.



José Ignacio Goirigolzarri, presidente de CaixaBank; Isidro Fainé, empresario y banquero; Gonzalo Gortázar, CEO de CaixaBank y premio Forbes Best CEO 2023; y Andrés Rodríguez, presidente de SpainMedia y editor y director de Forbes.



Lee todo sobre el evento en [Forbes.es](https://forbes.es)

1. Andrés Rodríguez entregando el premio a Gonzalo Gortázar. 2. Beatriz Giménez, directora de PayPal Iberia. 3. David Soto, presidente de Kyndryl. 4. Pablo Isla, expresidente de Inditex. 5. Albert Triola, CEO de Oracle. 6. Jesús Ponce, presidente de Novartis España. 7. Juan José Cano, presidente de KPMG. 8. Loreto Ordóñez, CEO de Engie. 9. María Dolores Dancausa, ex CEO de Bankinter. 10. Juan Abarca, presidente de HM Hospitales. 11. Luis Abad, CEO Capgemini Spain. 12. Iñigo Martos, consejero delegado Deutsche Bank. 13. La periodista Esther Vaquero. 14. Arturo Gonzalo Aizpiri, CEO de Enagás. 15. Esther Espinosa, responsable de Comunicación de Novartis, y Enrique Valero, general manager de Abadía Retuerta. 16. Gonzalo Brujó, CEO de Interbrand. 17. Manolo Rosa, presidente del Grupo Rosa; Oscar Heckh, presidente de Network Steel Resources; Alefandro Battistottale, Executive Director Sindicaciones Banco Santander; Ignacio Quintana; Baihas Baghdadi, CEO y fundador de TWC; Antonio Silvan, Senador; Eduardo Álvarez, CEO de Puentia Comunicación. 18. Rafael Fontana, CEO de Cuatrecasas. 19. Javier Díaz Polanco, consejero de Mediaset. 20. Elodie Perthuisot, CEO de Carrefour España. 21. Imagen del premio que amerita a Gonzalo Gortázar como el mejor CEO del año. 22. David García Núñez, presidente de MWCC. 23. Pablo Abeniagar, coCEO de Farlabo; Patricia Benito, directora general de OpenBank. 24. Pedro J. Ramírez, fundador y director de El Español. 25. Ignacio Quintana (centro), con Ignacio González, Miguel Elosegui, Vidal Lafita, Pablo Carrasco, Juan Miguel Díaz, Ignacio Mercadé, Rafael Rubio, Miguel Ángel Rodríguez y Javier Nardiz, del equipo de Credit Suisse. 26. Eduardo Gómez Martín, presidente de ESIC. 27. El vino de la velada corrió a cargo de Abadía Retuerta. 28. Eduardo Prieto, country manager VISA España. 29. Javier Fernández-Lasquetty y Blanc, presidente del Consejo de Administración de Cofares Diversificación. 30. Jaime Colas, CEO de Palibex. 31. Jesús Mardomingo, socio director del departamento bancario y financiero de Dentons en España. 32. Ricardo Usaola, VP Salesforce Iberia. 33. Sandra García-Sanjuán, fundadora y presidenta ejecutiva de Starlite Festival.



BOMBONERÍA SANTA: RENOVARSE O MORIR

Por Enrique Lavigne



M

Mi abuelo, Antonio López Martín, al que nunca conocí, abrió la fábrica de chocolate en la Plaza de Roma de Madrid en 1930. Y para dar visibilidad a los bombones y cafés que importaba desde Colombia y Cuba, puso en marcha en la calle Espoz y Mina, 11 el primer establecimiento. Fue allí donde fundó la marca Santa en el año 1932.

Mi abuela Enriqueta era española nacida en Cuba, y mi padre, José Manuel, y su hermano Enrique, fueron la segunda generación de bomboneros castizos.

El éxito de sus extravagantes bombones de tamaño colosal, que hasta se podían encargar a medida, recorrieron el Madrid de las tertulias, los cafés y la posguerra, y en él se abrieron las sucursales de Preciados, 13 y Serrano, 56.

Mi madre, Martine, una parisina de 18 años que estudiaba en el Madrid Pop de los 60, se enamoró de esa ciudad bulliciosa que empezaba a ser cosmopolita; también de mi padre y de la tienda de chocolates.

Juntos formaron equipo y nacimos mi hermana Verónica y yo, que pasamos media vida oliendo a café y haciendo los deberes entre cajas de trufas; el sueño de los hijos de Willy Wonka, que se desvanecería al huir del nido. Yo me convertiría en productor de cine y mi hermana seguiría su camino.

Han pasado apenas 48 horas desde que publicamos un *tweet* con la finalidad de deshacernos de los muebles históricos y de los recuerdos por imperativo legal, motivado por el fallecimiento de mi madre y el contrato de renta antigua que vinculaba la marca al último establecimiento de la dinastía. El impacto de esos *tweets*, nos ha desbordado y hemos recibido una ola de amor con sabor a chocolate en los medios de comunicación y en la calle de la que aún no nos hemos repuesto.

Hoy, mi hermana y yo hemos aprendido una lección, y es que una marca de éxito no es patrimonio familiar sino de los clientes que la han disfrutado, comido y vivido. Tras todas estas décadas queriendo compartir un pedazo de la tienda con ellos, hemos comprendido que somos bomboneros y que es nuestra obligación moral llegar a cumplir el centenario de Santa con sus seguidores en otro emplazamiento.

Un milagro de Navidad en pleno mes de abril.

Renovarse o morir. 🍫

Enrique Lavigne es responsable de la productora de cine Apaches, con la que ha lanzado algunas de las películas más interesantes del reciente cine español.

ABRE TU NEGOCIO AL MUNDO CON AMEX

DON'T
do business
WITHOUT IT™



Hemos añadido más de **50.000 nuevos puntos de venta*** en la industria de restaurantes en España en 2023.



¿Te lo vas a perder?
Acepta American Express®

*Basado en datos internos para los puntos de venta de Establecimientos American Express dados de alta entre enero 2023 y diciembre 2023 en la industria de restaurantes.

Marta Flich, comunicadora y actriz

COGERLE EL PUNTO



Marta Flich se reunió con *Tapas* en el Varela Café, el 18 de abril.

TEXTO MARTÍN ALCOLEA
FOTOGRAFÍA DAVIT RUIZ

S

Se declara apasionada de la comunicación en todos sus formatos. Por eso la vemos en tele, en el programa *Todo es mentira*, o conduciendo *Gran Hermano*, pero también en series de televisión, cine o teatro. “Me encanta la actualidad y también el entretenimiento puro y duro, todo en lo que aporte, bienvenido sea”. Sin embargo, cuando estudió Económicas, su trayectoria no parecía apuntar hacia este momento. “Es una carrera que siempre ha tenido muchas salidas y para mí era como un plan B. Algo que me aseguraba trabajo. Todo tiene vinculación con la economía y eso te permite trabajar, sí o sí. Y en ese momento, era mi obsesión”. Sin embargo, Marta Flich supo cambiar y cogerle el punto a su vida.

Resulta difícil imaginarte en un trabajo convencional, por así decirlo, respecto a lo que haces ahora en tele.

Mi primer trabajo fue dirigiendo un depar-



Azpilicueta™

LO QUE NOS HA TRAÍDO HASTA AQUÍ,
LO QUE NOS LLEVA MÁS LEJOS.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.



tamento de comercio internacional, aquello era más movido, porque viajaba por Europa todo el rato. Al principio era muy ilusionante y luego te vas cansando un poco (risas). Conjugas la vida personal con ese tipo de trabajos es complicado. Sí que es verdad que el banco me gustaba algo menos. Son trabajos poco creativos, hay gente a la que le entusiasman, pero a mí me tiraba más la comunicación. Y aproveché mi formación como economista y también como comunicadora –había estudiado interpretación mientras trabajaba en el banco–, para hacer un blog y comunicar todas esas cosas intrincadas. Era el momento de la prima de riesgo, ¿te acuerdas? Todo el mundo hablando de eso y pedí una excedencia en el banco.

¿Y qué llega antes, el teatro o el periodismo?

Primero la interpretación, empiezo en teatro. Estando en banca, me busqué mi primer representante, era un grupo, a mí me llevaba una mujer, y trabajaba mucho con productoras de teatro, me comentaron que iban a montar el vodevil *Se infiel y no mires con quién* por enésima vez y lo iba a hacer la productora de Jesús Cisneros, y eso fue lo primero que hice.

Y, qué da más 'cosa', ¿enfrentarte al público del teatro todas las noches o a un directo en la tele?

Sabes qué pasa, que en el teatro eres más consciente de la cantidad de gente que hay. En la tele, nosotros en *Todo es mentira* tenemos público, pero no sabes qué

cantidad de gente hay al otro lado de la pantalla. Luego, al día siguiente te enteras de que ha sido un montón (risas). Impresiona todo, la clave está en pensar en el proceso, no ir más allá, porque sino te puedes bloquear.

Siguiendo con tu carrera, luego llegas al periodismo: blog, radio, televisión... Toda una nueva etapa.

Cuando hago el blog de economía, le vendí el formato a la responsable en aquel momento del *HuffPost* y me dijo que iríamos viendo semana a semana. Y funcionó tan bien que al final me quedé y llevo ya seis o siete años. Y el tema de la tele, algo parecido. Al final se trata de llevar tu personalidad a los sitios, no tratar de adivinar lo que la gente quiere de ti, sino ser como tú eres y si te compran, pues bien.

Tener un programa diario o retransmitir las campanadas son palabras mayores y eso lleva aparejada la fama, ¿cómo la llevas?

Pues es que casi no salgo, no me entero mucho (risas). Igual esa es mi suerte. Pero no me considero para nada una persona famosa, llevo una vida totalmente normal, en mi barrio y con mi gente. A veces te reconocen, otras te miran y no te dicen nada. Pero no me siento famosa, no he tenido nunca esa sensación.

Presentar 'Gran Hermano VIP' es un reto, sin duda, pero también supone lanzarse directamente a un programa que genera alrededor bastante polémica.

"NO SOY UNA ULTRA DE LA PAELLA, ME PARECE TODO BIEN"



Sí, lo ve mucha gente y opina. Es un formato muy del espectador, del fan, porque es suyo. Miedo no he tenido a nada, pero esto me daba respeto. Es uno de los formatos más reconocibles de toda la televisión a nivel mundial y que confiaran en mí fue mágico. Como pasaron las cosas tan rápido, no me dio tiempo a procesar. Hace algo más de un mes que terminó y por fin lo he pensado, y es un auténtico viaje. Ese directo de cuatro horas, con dos platós, el de tele y la propia casa. Ser presentadora de ese programa es como ser directora de orquesta.

¿Te implicaste también en lo que pasaba en ese otro plató, en la casa?

Totalmente, yo les veía a ellos, no las 24 horas pero sí muchísimo. Y luego tienes ahí delante las familias... eso genera empatías. Lo que no quieres es que se te vea que tienes un favorito. Pero no implicarse es difícil, porque es la vida.

Este año en la serie de 'Serrines, madera de

actor', has explotado otra faceta más cómica, ¿también tienes ese punto en tu día a día?

En mi vida real soy cómica total. Pero, paradójicamente, me cuesta establecer relaciones, soy muy tímida. La gente me gusta de poquito a poquito, no en grandes eventos. Pero mi personalidad es comedia, reírme de todo... Y esta serie estuvo muy bien, con Resines, con Jorge Sanz. Antonio es divertido, ejecuta muy rápido, para mí fue un balón de oxígeno, salir del entretenimiento y acercarme a la ficción.

Y hablando de humor, eres valenciana, pero ya llevas tiempo viviendo en Madrid, ¿has llegado a entender el concepto de paella que a veces se tiene en la capital?

La verdad es que no soy una ultra de la paella, tengo mucha empatía y me parece todo bien (risas). Además, el arroz está bueno siempre, pero es verdad que la paella se tiene que hacer con leña y con un arroz determinado. Mis abuelos me la hacían así, desde pequeña, todos los domingos comía paella. Pero, vamos, que me parece todo bien.

Pero, ¿le das importancia a disfrutar de la comida?

Mucha, para mí es ocio, una predisposición al relax y la calma. En ese momento se para el tiempo, disfrutas y no tienes prisa porque estás con amigos. Me gusta más la tarde que la noche. Soy de conversar alrededor del café después de una buena comida. ☺

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



Víctor Ortiz (Wilbur), acróbata y...

ANTE TODO, PAYASO

TEXTO LUCÍA MARTÍN
FOTOGRAFÍA JAVIER SUÁREZ



Víctor Ortiz posó
para *Tapas*
en el restaurante
La Morenilla
el 3 de abril.

P

Empezó con gimnasia artística a la tierna edad de cinco añitos, disciplina en la que competiría a nivel nacional llevándose varias medallas. Una lesión en el brazo le retiraría de la competición entrado en los veinte. Después llegaría el Circo del Sol, como acróbata durante un breve periodo, tras lo que creó su propia compañía. La fama le ha llegado con Wilbur, su personaje en el programa de verano Grand Prix. Ahora Víctor y Wilbur conviven en armonía, aunque confiesa que no le cuesta dissociarse. Se define como acróbata, cómico pero ante todo, payaso y dice que uno de los actores que más le ha influido es Jim Carrey.

Practicando gimnasia artística desde los cinco años...

Fueron a apuntar mi hermano mayor, yo aún no tenía edad para entrar en el club, y me cogieron a mí. Hacía gimnasia artística, que son seis aparatos, es con la que he competido hasta los 23. Quedé campeón de España y →

OFFICINE GULLO
FIRENZE



prácticamente todos los años pillaba una o dos medallas.

¿Por qué lo dejaste?

Hubo una lesión, se me rompió el bíceps pero estaba un poco ya en un limbo de que igual lo dejaba, y la lesión fue el detonante.

Trabajaste también para El Circo del Sol.

Sí. El Circo del Sol lo suele hacer mucho, gran parte del elenco acrobático que tienen son exgimnastas.

Además, ellos van a la caza y captura, tienen ojeadores. se enteran de qué gimnastas se van retirando y les pasan propuestas. Estuve muy poco, en dos o tres eventos pero yo quería hacer el payaso sobre todo, llevaba dando vueltas y cabriolas mucho tiempo.

¿Cómo fue trabajar con ellos?

Es intenso, es una empresa enorme. En ese sentido no me gustaba tanto porque todo era muy grande, yo prefería algo más pequeño, es lo que hice después, montar una compañía pequeña. A la hora de tomar decisiones en el Circo del Sol hay mucha cabeza pensante y acababa siendo el teléfono escacharrado. Yo ya llevaba muchos años dando saltos y haciendo cabriolas, y era hacer lo mismo pero maquillado, y está guay, porque te aplauden y no tienes a siete jueces escuchando los movimientos. Como experiencia está guay, mucho color y mucha gente.

Luego montas tu propio espectáculo, dejando salir a Wilbur.

Fue así, abrí la jaula y salió. Estaba ahí aletargado, es una mezcla de todo lo

que me ha gustado desde pequeño: los cómicos, las películas de acción... Siempre he sido muy payaso, lo primero que fui en mi vida fue payaso. Era el tonto de mi casa, el tonto del gimnasio, el tonto de la clase y ahora el tonto del teatro y de donde me llamen. Wilbur fue saliendo. Un antes y un después fue conocer a Jim Carrey, no en persona, no he tenido ese privilegio, pero recuerdo ver la primera película, creo que fue *Ice Ventura*, y me causó un shock bastante grande. Empecé a ver todas sus películas, sus espectáculos. Fue un detonante, a mi madre la ponía muy nerviosa, porque es muy excéntrico, pero a mí me causaba mucha curiosidad y admiración. Es mi cómic favorito.

¿Qué te dijeron cuando lo anunciaste en casa?

Ellos me veían feliz, no hubo mucho problema pero sí que pensaron que iba a volver pronto. Ahora están muy contentos, claro.

¿Cómo fue lo de entrar en Grand Prix?

Me llamaron ellos: vieron mi perfil en redes, como va todo ahora... Me gustaba esa mezcla de personaje entre cómico y acróbata, no mucha gente tiene esa doble vertiente.

¿Grand Prix es un programa que veías de pequeño?

Sí, como tanta gente en España, y me gustaba. Es un programa fácil de digerir. Además, en verano, es el programa ideal para volver de la playa cansado, ducharte y verlo con la familia. Porque como dice la canción, lo puede ver

"DESAYUNO CONTUNDENTE. ME MUEVO MUCHO Y ME LEVANTO CON UN HAMBRE VORAZ"



el niño y el abuelo. Es un programa muy de verano, creo que por eso funciona.

¿En qué proyectos estás ahora?

Estoy con dos shows, *Fuego Salvaje*, lo tengo en el Arlequín en Gran Vía, y luego estoy con *Piensa en Wilbur*, en la Sala de Humor Fuencarral. *Wilbur* lo tengo de gira, y ahora vengo de una reunión con *Grand Prix*, que lo volvemos a hacer este año. Y hay un par de proyectillos de cine también, pero de momento, castillos en el aire.

¿Hemos perdido el humor en España?

No, el español se ríe mucho, creo que va con el carácter y este va con el clima y la temperatura, y aquí hace muy buen clima. Si no se riera, implosionaría.

Parece que si eres cómico debes estar contando chistes todo el tiempo.

Bueno, a ver, está el personaje o lo que haces en el escenario, y cómo tu eres. Aunque mi personaje es muy excéntrico, yo sí que digo que es Víctor sin censura, pero claro, no

puedo estar siempre con esa intensidad. Si estoy bien, en una fiesta o en una barbacoa, muchas veces sale Wilbur. Pero sí me ha pasado eso de "¿Eres cómico? Venga, pues haz algo".

¿Cuesta disociarse?

No, lo tengo muy claro. Wilbur está muy cerca de mí, pero no me cuesta disociarme. Le tengo mucho cariño, me ha dado muchas alegrías. Lo llevo muy bien.

¿Se te da bien cocinar?

Platos bastante simples, los huevos rotos, por ejemplo. Me gustan por su lo nutritivos que resultan.

¿Hay algún plato con el que no puedas?

Creo que ninguno hasta la fecha, tengo un paladar super amplio y exquisito, como de todo.

¿Algún restaurante que nos recomiendes?

Vivo en la sierra de Guadarrama. Un sitio que me gusta mucho es El Cometa, un restaurante de Cerceda donde se lo curran bastante guay, con mucha variedad; con ceviche, hamburguesas... Si nos vamos a italiano, me gusta Rompicapo, es un antiguo pajar y calidad precio está muy bien. A veces voy allí y otras pido pizzas a domicilio.

¿Eres de desayunar?

Soy de desayunar de manera contundente. Me muevo mucho, y me levanto con un hambre voraz. Eso de la gente que hace ejercicio en ayunas lo llevaría fatal. Me gusta desayunar en plan americano, o sea, proteína: huevos, bacon, tostada, café. Le pego duro al desayuno. ☺



Made in Spain.

Transporte urgente de mercancía paletizada

Palibex ofrece las mejores soluciones para la recogida y distribución de palés de vino con los tiempos de tránsito más cortos y la mayor calidad de entrega.



Valeria Naranjo, bartender

QUE NADIE LE CORTE LAS ALAS

TEXTO ÁNGEL MONTES
FOTOGRAFÍA PABLO LORENTE



Valeria Naranjo estuvo charlando con *Tapas* en el Harvey's Cocktail Bar el 22 de abril.

E

Es una de las *bartenders* de referencia en el país, tanto por su trabajo, como por la filosofía que le ha llevado a ser finalista en el World Class Competition de 2021 o a ser elegida por *Tapas* entre los cincuenta profesionales más creativos de la gastronomía española. “Sin bar, con técnica, pasión y siendo su propia jefa”. Valeria Naranjo decidió ser autónoma, no tener local propio y compatibilizar su trabajo con la formación. La mariposa que luce tatuada en su cuello, su imagen en redes sociales (@varmaid), define su carrera como bartender “independiente”.

¿Cuándo decides no estar fija en un bar e ir por libre?

Empecé en la industria a los 18 años, estudié y acabé en Platea. Y quise aprender más rapidez y más técnica y me fui a Aarde, donde había mucho volumen y aprendí un montón, y de ahí pasé a Harvey's. Hubo gente me propuso hacer eventos, ➔



CAFÉ
Dromedario[®]
DESDE 1871



Desde hace 150 años, tu nuevo Café de siempre.

a la vez que iba teniendo más soltura y habilidad. Me propusieron dejar las barras y hacer solo eventos, pero yo necesitaba tener mi coctelería donde trabajar y adquirir más destreza. Pero me llegó la propuesta de montar un bar, para que yo pusiera el concepto y llevar absolutamente todo. Hice la apertura de un local, con 21 años, algo loquísimo, se llamaba Belisa, y era una coctelería centrada en las infusiones y en los tés. Fue muy bien. Ahí se puso en contacto conmigo Llama Inn, un restaurante coctelería que tiene dos locales en Nueva York, y decidieron abrir en Madrid, me encargué de la barra, era empezar de cero. Pero seguía con los eventos... Era muy difícil compatibilizar ambas cosas. Y tomé una decisión. Me dije: 'Tengo 24 años, voy a intentarlo, voy a ser un año autónoma'. Si funcionaba era una gran oportunidad y si no, volvería intentarlo.

Y te fue realmente bien...

Ha salido increíble. Ya había hecho aperturas y mi idea no era tener un local, porque al final un local es como un hijo, y yo no estoy preparada para ser madre ahora mismo. Decidí dar formaciones, acercarme más a la gente y transmitirles mi pasión. En España no hay tanta cultura de cóctel, se bebe más cerveza o vino, pero a través de mi trabajo puede ser que eso cambie en un pequeño porcentaje. Y así empecé, decidiendo que ahora no quería tener hijos y a la vez montando mi propia empresa (risas).

Otro concepto que te define es la pasión.

Realmente no sé qué hubiera hecho si no hubiera encontrado la coctelería. Cuando era pequeña lo que me gustaba era la Filosofía, la Literatura Española y las artes. Complicado (risas). Y acabé en esto por necesidad, comencé de camarera por la zona de Malasaña.

El hecho de ser mujer en un mundo tradicionalmente masculino, al menos en España, ¿te ha supuesto algún problema? ¿Sientes que de algún modo estás abriendo un camino?

Tienes que ser superfuerte, y tirar con valentía para adelante. Tienes la opción de decir, "mira, no voy a cargar el hielo porque es muy pesado". Yo he cargado con cosas muy pesadas, con tal de que no me vieran débil. Lo voy a hacer por mí, porque no quiero que me traten distinto. Soy igual de fuerte que cualquiera. Y luego tienes que aguantar muchas cosas. La gente dice que se puede hablar, pero a veces te tratan de paranoica o no hacen nada. También depende mucho del tipo de jefe, de dueño o de compañeros con el que trabajas.

Cuando te pones detrás de una barra o en las formaciones, ¿influye algo más que la técnica que ya dominas?

Influye todo. La confianza es esencial. Cuando sales del lugar donde trabajas todos los días ya no juegas en tu casa. Incluso pasa en las competiciones, que todo el mundo te está mi-

"SIEMPRE ME SIENTO EN BARRA, LA BARRA ES EL REFLEJO DE CÓMO SE TRABAJA"



rando y de repente empiezas a temblar (risas). Por mucha técnica que tengas, en esos momentos lo que importa es la confianza. Es decir, "esto la consigo".

¿Te fijas en lo que hacen otros compañeros?

Siempre me siento en barra, la barra es el reflejo de cómo trabaja un *bartender*. Todo tiene que estar organizado, el orden de la barra es también tu orden mental. Una ballena bien doblada dice mucho, eso es lo que aprendí de la temporada que pasé en la cocina, que es un lugar que me produce mucho respeto (risas).

En tus redes sociales aparece una mariposa, que también tienes tatuada en el cuello, ¿hay una filosofía detrás de esto?

Sí, además es en el cuello, porque con 19 años me dijeron que nunca me tatuara ni en el cuello ni en la mano, porque no me iban a contratar. Eso me pareció injusto, porque si me contratan es porque soy buena, no

por mi apariencia. Si no les gusta mi apariencia no quiero trabajar ahí. En ese momento, me tatué la mariposa en el cuello y la Medusa en la mano. Desde pequeña dibujo mariposas, no sé por qué. Son libres y vuelan y yo también, por eso me la tatué. Es algo que tiene que ver también con el hecho de no tener barra. No estoy de acuerdo en eso de que si no tienes un local no puedes ser bartender o no te puedes presentar a concursos. Es un diálogo que estoy planteando.

Ahora te estás planteando fusionar la comida con el mundo de los cócteles. ¿Qué te estás encontrando en esta búsqueda?

Es algo que la gente con dinero que se puede permitir maridajes ya hace. Con un chef y un coctelero y siete pases, pero eso ya está visto. Yo quiero hacer lo mismo con productos más accesibles dentro de la coctelería, unirlos a la gastronomía, hacer un pack y llevarlo a locales. Me encantaría trabajar con cocineros y poder llegar a ofrecer esa experiencia.

Estuviste en una cocina, y le cogiste respeto, ¿pero para ti misma, cocinas?

Sí, cocino, pero no tengo especialidades. Aunque ahora que tengo más tiempo libre por ser autónoma, salgo a comprar y me hago algo, pero me sale 'regulinchi' (risas). Me intento hacer un arroz chaufa, por ejemplo... Ahí voy, estoy cogiendo cariño a la cocina, poco a poco. 🍷

ABÓNATE A SOÑAR

Abonos de **ópera, danza y conciertos**
a la venta del **4 de abril al 21 de junio**

TEMPORADA
24/25

Inspirado en *Cielo*, una obra de Jaume Plensa



COMPRA TU ABONO EN **TEATROREAL.ES** • 900 24 48 48 • TAQUILLA

 Plaza de Oriente, s/n — Madrid

Administraciones Públicas



MADRID

ACS

Mecenas principal
tecnológico



Mecenas principal
energético



Mecenas principales



Mecenas

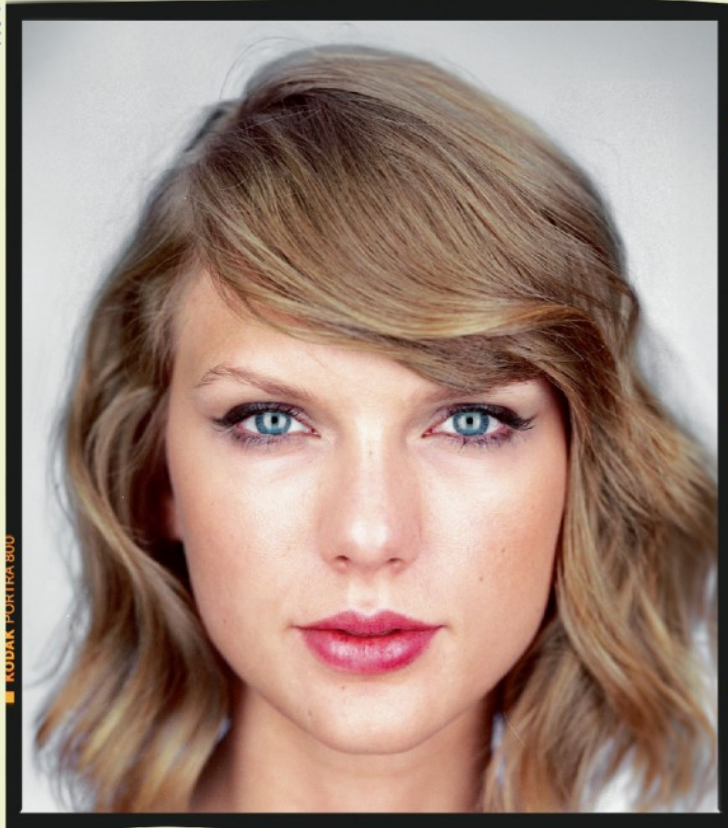


El Teatro Real es una
institución adherida
al programa Bono
Cultural Joven

FORBES

NADA PERSONAL, SÓLO NEGOCIOS

7FR6



KODAK PORTA800

"La fama es una condena,
pero dime otra que te pague la cena", Rosalía



MY TAYLOR IS RICH

Taylor Swift entra en la lista Forbes de \$1.000 millones

TAYLOR \$ MACHINE

Forbes



@forbes_es



Brands.
Influence.
& Data.

SpainMedia.



Comiéndonos
el mundo
a bocados

snacks



La colección Supra
Fumé ha sido
diseñada para
elBulli1846, pero
pueden adquirirse
para cualquier
proyecto.

Ondarreta junto al conocimiento en el ámbito gastronómico de las directoras **Nadia y Nora Arratibel** y el trabajo analítico de **Ferran Adrià**, han dado lugar a la colección de sillas y taburetes Supra Fumé: flexibles, resistentes y ergonómicos.



RESERVA OBLIGADA

Tradicionales, creativos, para comer de mesa y mantel o mancharse las manos pero, sobre todo, estos restaurantes son para chuparse los dedos.



MOSCATEL El Pardo (Madrid)

Ubicado en un antiguo convento, **Moscatel** cuenta con huerto de una hectárea para abastecer al restaurante. Esta nueva apertura ofrece cocina de producto, a cargo del chef **Carlos Ruiz**. Las carnes y pescados a la parrilla comparten espacio con la carta de arroces hechos a la leña y las verduras de proximidad. El ambiente es desenfadado y familiar y puedes disfrutar en interior o al aire libre, ofreciendo la posibilidad de celebrar eventos y comidas corporativas durante la semana, con una sala atendida por **Adrián de la Rosa**, su maitre. **Avda. de la Guardia, 21**



Tabas loves

NOS Madrid

Que Salesas vive una de los momentos más interesantes para la gastronomía de la capital es algo a lo que esta zona madrileña nos tiene acostumbrados. Ahora llega **NOS**, con el chef **Luis Alejandro Hernández** al frente de la propuesta gastronómica, para sorprendernos y sacarnos, aún más, de la rutina con sus sabores latinos. Uno de los platos que prometen ser la estrella son los tacos de picaña madurada, pero no te pierdas el tiradito de pescado, sus cócteles o los postres, como el chocolate con plátano o sus torrijas de maíz. **C/ Barquillo, 30**

PONTE CÓMODO

Ondarreta, junto a elBulli1846 y Ferran Adrià, presenta Supra Fumé, la colección de sillas y taburetes que se adaptan a las necesidades del restaurante del siglo XXI.



La colección Supra Fumé ha llevado a Nadia y Nora de vuelta a los valores de Ondarreta, una experiencia con los sentidos.



Hacia más de 20 años que el icónico cocinero catalán no se enfrentaba a un reto de diseño de mobiliario. Pero llegaron Nadia y Nora Arratibel, directoras de Ondarreta (Premio Nacional de Diseño 2023), y la colaboración surgió de forma inevitable. El objetivo de ambos era dar con la silla soñada por los cocineros de elBulliFoundation: ergonómica, apilable, versátil, muy ligera, económica, resistente y con un diseño que aceptara varias versiones y distintos acabados. Gestada la idea, entraron en juego el amplio trabajo de investigación, así como la exploración de nuevos materiales y tecnologías para lograr que el objeto se adaptara a la realidad de una cocina y de un panorama gastronómico en constante cambio. El resultado es Supra Fumé, una colección que a Nadia y Nora les ha llevado de vuelta a los valores de origen de la empresa: hacer tan-

gible en los materiales la experiencia de los sentidos.

En el diseño nada es casual, tampoco lo es el color, que en este caso evoca los tonos del humo, material que se diluye para dejar un rastro aéreo de incandescencia. “Es difícil de explicar... Pero el fuego nos permite una cantidad de posibilidades casi infinitas. Te preguntas cómo surgió por primera vez, cómo controlarlo”, explica Adrià. Un elemento imprescindible para la cocina desde hace medio millón de años que, cuando alcanza ese momento final de combustión de la madera, mantiene su magia dese el calor de las brasas. Una reflexión que aporta aún más valor sobre el objeto para dotarle de matices y significados. El resultado, una colección que se centra en la búsqueda de los matices, que da solución a infinitas situaciones, desafíos, gestos, actos y configuraciones gastronómicas.

REY DE CORAZONES

Tras casi una década, La Tasquería de Javi Estévez cambia de ubicación. Su cocina sigue al mismo nivel de siempre.

Texto Inma Garrido

Hace nueve años, Javi Estévez abrió La Tasquería, un restaurante con afán de avivar el consumo de la casquería “bien hecha”; demostrar que puede ser un bocado fino digno de alta cocina; contundente en invierno y fresco y ligero en épocas de calor. Pero, sobre todo, Estévez quería ganarse el corazón de los no casqueros (y no precisamente para cocinarlo después). Lo que sucedió a continuación ya está más que contado: En 2016 fue reconocido como Cocinero Revelación y en 2019 le llegó la estrella Michelin que hoy mantiene. Pero hacerse grande también implica que el traje se te quede pequeño, así que a finales del año pasado Estévez y su equipo comenzaron la búsqueda y reforma de un nuevo local al que mudarse. Un espacio más amplio con capacidad para 45 comensales donde los trabajadores y los clientes están más cómodos. La propuesta gastronómica es 100% La Tasquería. “Hay carta y tres menús, uno de ellos es el que llamamos Memoria, donde están los platos más significativos de nuestros 9 años. El menú que más sale es el corto: aperitivo, cuatro platos y un postre”, cuenta Estévez a *Tapas*. “Somos un restaurante un poco rareza, porque tenemos menú degustación, pero permitimos cambiar platos. Los cocineros hemos sido muy restrictivos a la hora del menú degustación. Pero si yo, además de trabajar con casquería, le hago a la gente comer algo que no le gusta, le amargo la comida”, dice el cocinero. En la parte líquida, los vinos seleccionados por la sumiller **Marta Hernández** comparten espacio con cócteles clásicos, por cierto, algunos también elaborados con casquería, como en el Bloody Mary con jerez y caldo de callos.

LA TASQUERÍA. C/ Modesto Lafuente, 82. Madrid.

El 6 de marzo, La Tasquería cambió su ubicación a un nuevo espacio, más amplio y acogedor.





snacks



BABÚ El Puerto de Santa María (Cádiz)

Una de las playas más bonitas de la Bahía de Cádiz es la de la Murallita. Aquí se encuentra Babú, el restaurante de **Mauro Albaladejo**, **Omar Souyah** y **Pascual Llopis**, inaugurado a principios de abril. Mauro, a cargo de la carta de vinos y la sala y Omar, también responsable de sala y la parte de coctelería, están acompañados de **Christian**, quien se encarga de la cocina de producto que ofrece carnes 5J a la parrilla, mariscos y pescados del día. **C/Poblado Marín**



SHULLUN HOT POT Valencia

Es cierto que ahora que llega el caloret, deja de apetecer un hot pot, pero mientras la primavera se decide entre rebequita o bañador, y llega por fin el verano, sigue siendo buena opción darse al caldito y a las sopas de vez en cuando. Aún así, en este restaurante chino tienes muchas, muchísimas opciones más en su carta además de los platos de cuchara. **C/Pelai, 16**



CABRÓN Madrid

El mexicano **Santiago Castañeda** quiere traer a Madrid la gastronomía más joven de México. A través de la parrilla proyecta una experiencia diferente a lo que entendemos por un restaurante mexicano. Junto a él, está el chef **Nico Martos**, para intentar contar a través del paladar el pulso gastronómico actual de México. **C/Castelló, 24**

CASA ROMÁNTICA Agaete, Gran Canaria

Victor Lugo, catador de cafés, vinos y quesos e inspirador de Casa Romántica, junto al chef **Aridani Alonso** y **Jésica Armas**, directora y sumiller, tienen muy claro el propósito de este restaurante: que esta casona sea el restaurante del Centro de Interpretación de la Cocina Canaria, el proyecto de los Lugo que explica la historia y desarrollo de los sabores atlánticos canarios. La carne de conejo, los pescados de temporada y el cochino canario sobresalen en su carta. En la oferta de vinos, la representación de las islas es la predominante, aunque también están presentes otras D.O. **Carretera de los Berrazales, Km. 3**





RITMO FORMENTERA Sant Ferran de Ses Roques (Formentera)

Los empresarios **Álvaro Reinoso** y **Ludovico Dupré** dan forma a los días perfectos en Formentera con este restaurante que respira Mediterráneo. Su ambiente, relajado e informal, combina diseño, cocina, música y cócteles en una de las mejores terrazas de la isla balear. Sus platos, sencillos y ligeros, donde no faltan la gamba, lubina, langosta, carnes de calidad, pastas y vegetales, se ofrecen en un espacio amplio para 150 comensales rodeados de materiales naturales y atardeceres espectaculares. La mejor experiencia para acabar un día de playa rodeados de amigos. **C/ de Tarragona, 17**



GAIA Marbella

Fundado por **Evgeny Kuzin** y el chef **Izu Ani** GAIA Marbella forma parte de Puente Romano Resort. Este restaurante greco-mediterráneo ofrece una invitación a sumergirte en la cultura griega con su gastronomía y su espacio cautivador. No te pierdas el carpaccio de dorada entera, el cabrito asado al horno de leña o sus mariscos.

Av. Bulevar Príncipe Alonso de Hohenlohe



BDP BURGER Madrid

Pedro Francés en su Grupo BDP Burger apuesta por las hamburguesas de calidad hasta tal punto de tener ganadería propia. Francés, que cuenta con aliados como el futbolista **Mario Hermoso** y **Carlos Delgado**, ahora da un paso más e incorpora las donas, hechas con masa artesanal y coberturas personalizables. **C/ de las Infantas, 32**

EL TÚNEL Laredo (Cantabria)

Un pescado, marisco fresco de la lonja cercana o simplemente un aperitivo y una copa de vino junto al puerto de Laredo son razones de peso para hacer parada en el restaurante de **Javier Cacho y Mónica González**. Su cocina tradicional y de producto corre a cargo de **Ana Dos Santos**. Una amplia carta que se puede disfrutar tanto en sala como en la terraza. **C/Menéndez Pelayo, 48**





12 TAPAS Castilleja de la Cuesta

La cocina sin aspavientos, pero bien ejecutada, que llevan tiempo haciendo en este restaurante de la provincia de Sevilla, bien le ha costado a 12 Tapas un reconocimiento Bib Gourmand de la Guía Michelin por su buen hacer. **Carolina**, responsable de sala y la carta de vinos y **Túe García**, en la cocina, ofrecen una experiencia sencilla y llena de sabor.

C/ Parroco Antonio Pastor Portillo, 2



O.B ROOFTOP Calpe (Alicante)

El restaurante **Oribianco** reabre su azotea, O-B Rooftop by Oribianco, en horario de afterwork. La música en directo, exposiciones y acciones especiales como eventos a cuatro manos con otros cocteleros completarán la propuesta. La oferta gastronómica será fresca y sencilla, como ceviches y tartares.

C/ Partida Colina del Sol, 49A

CORNAMUSA Madrid

En la sexta planta del emblemático antiguo edificio de Correos de la plaza de Cibeles, se encuentra este restaurante. Sus espectaculares vistas complementan la carta de cocina de tintes madrileños a cargo **Manuel Berganza** junto al Grupo Azotea. Un espacio emblemático en la ciudad que cuenta con terraza y una carta de coctelería diseñada por **Luca Asensio**. El diseño y decoración ha sido un trabajo realizado por **Alejandra Pombo**, una de las diseñadoras de interiores más reconocidas del país que ya ha trabajado en otras ocasiones con el Grupo Azotea. **Pl. Cibeles, 1, 6ª planta**



CONECTAR CON LO GENUINO

Lexus, en una constante búsqueda de la emoción, se alía con el tenis como patrocinador oficial de los grandes torneos y con el lanzamiento de las zapatillas **Lexus by MUNICH** en edición limitada.



Tras ser el coche y patrocinador oficial del Trofeo Conde de Godó en Barcelona, uno de los torneos más antiguos y prestigiosos del mundo, Lexus se embarca en otra emocionante aventura que tiene al tenis como hilo conductor. Se convierte ahora en Partner Oficial de Automoción y Socio Platino del ATP Tour, el circuito de tenis profesional masculino de élite mundial a cuyas series ya presentó su apoyo en verano de 2023. Pero es que, además, en esta ocasión gozará de un protagonismo aún mayor, con la participación en casi el doble de torneos. Una apuesta que les permitirá conectar con millones de personas y transmitir así los valores que conectan a Lexus con los jugadores: la entrega y el rendimiento al máximo nivel como motor para el éxito, la búsqueda de la excelencia y el valor del trabajo en equipo.

En cada torneo –que tienen lugar en Francia, Países Bajos, Reino Unido, Alemania, Austria, España, Kazajistán e Italia–, Lexus adaptará su presencia para exponer sus novedades, como el Lexus LBX o el RZ 450e 100% eléctrico, además de la gama de modelos híbridos

e híbridos enchufables. Porque recordemos que Lexus sigue siendo el primer (y único) fabricante de automóviles premium del mundo en ofrecer una gama completa de vehículos electrificados y de modelos únicos. Además, como patrocinador principal de ATP Head2Head, mostrará el lado más amable de los jugadores ofreciendo a los aficionados la oportunidad de ver a sus estrellas compitiendo entre sí fuera de la cancha.

Y si Lexus se identifica con la excelencia, lo hace también con la calidad y el diseño. Valores que les impulsan a llevar a cabo colaboraciones como la de Lexus by MUNICH, con la que se ha trabajado en la edición limitada de unas zapatillas –disponibles en gris y amarillo, y con una personalización lateral– inspiradas en el icónico modelo Barru. En este caso el mundo del tenis deja también su impronta, ya que la empresa española fabricante de calzado deportivo reedita sus clásicos de los 80 con el modelo Rete, la icónica sneaker de tenis con suela de casco. Ahora sí, que el juego dé comienzo. 🎾

Duo Vites
Regantío
Viejo 2019
Syrah (86%) y
Merlot (14%)

UN TESORO GADITANO

Duo Vites 2019 aún lo que motiva la familia Naranjo: elaborar buen vino, aunque eso implique reducir producción.

En la bodega **Regantío Viejo**, bajo la dirección de la **familia Naranjo**, se alejan de la producción masiva porque quieren respetar el terruño y que el vino sea fiel reflejo de su origen. Así ocurre con **Duo Vites**, que nos habla de la riqueza geológica de la zona en la que se crea, con la sierra de Grazalema muy cerca y a la falda del pantano de Bornos. Para lograrlo realizan un trabajo de alianza con la tierra que se complementa con la eliminación del uso de pesticidas, en un ejercicio de viticultura sostenible. Su etiqueta, cuyo mascarón romano representa la delicadeza, es un homenaje a la antigüedad clásica y un reflejo de su espíritu: fino, único y redondo. Además, se relaciona con el origen del sistema de riego de la finca en la que crece el viñedo.

Las parcelas –de seis hectáreas– se ubican en el término municipal de Arcos de la Frontera y están dibujadas con viñedos de más de 15 años, en el caso de la syrah, y de más de 30 para la merlot. Esta añada 2019 tuvo un periodo invernal corto y escasas lluvias, lo que da unos matices dulces y bien integrados a los taninos y una estructura adecuada. Los 10 meses que pasa en botella dentro de la bodega de crianza logran una redondez en el vino que resulta tremendamente agradable.



UN SUEÑO MALLORQUÍN

Una escapada es suficiente para vivir la Mallorca más hedonista. Sobre todo, si es desde Guethary en el hotel **Iberostar Selection Playa de Palma**.



Un avión, un destino y varias horas por delante para entregarse al descanso y al disfrute gastronómico bajo el encanto del Mediterráneo. Nada más tocar tierra, el GPS nos lleva hasta el hotel Iberostar Selection Playa de Palma, donde hacer *check-in* y empezar a sentir la magia de este cinco estrellas a pie de playa. Aquí está todo preparado para que el huésped encuentre en él la tranquilidad y la desconexión que anda buscando. Y, para alcanzarla, nada como confiar la experiencia al disfrute y al idílico entorno sabiendo, además, que el hotel contribuye activamente al cuidado del medioambiente. Puro relax sobre el que también tiene un papel imprescindible la piscina infinity, exclusiva para el uso de los clientes Star Prestige alojados en el hotel.

Iberostar Selection Playa de Palma tiene un firme compromiso con el turismo responsable.

Habitaciones libres de plásticos de un solo uso o trabajar en el empleo de energía eléctrica 100% renovable son algunas de las iniciativas que implementa.

Ubicación, calidad y diseño son las puntas de lanza de Iberostar Selection Playa de Palma. A las que se suma una cuarta: la gastronomía, que encuentra la mejor representación en Guethary, el nuevo restaurante de Aitor Arregi en la capital balear. Con este proyecto, y bajo la filosofía "Paisaje Culinario", el guetariano y su equipo completan el círculo que une al Cantábrico (Elkano, abierto en 1964), al Atlántico (Cataria) y al Mediterráneo. En esta nueva latitud lo que hay es mucha brasa y mucho sabor gracias al producto fresco y local que obtienen a través de la relación directa que mantienen con pescadores y productores de la zona. ¿Cómo poner la guinda a esta escapada? Subiendo a la azotea y viendo el sol caer sobre el horizonte de Playa de Palma. ☼

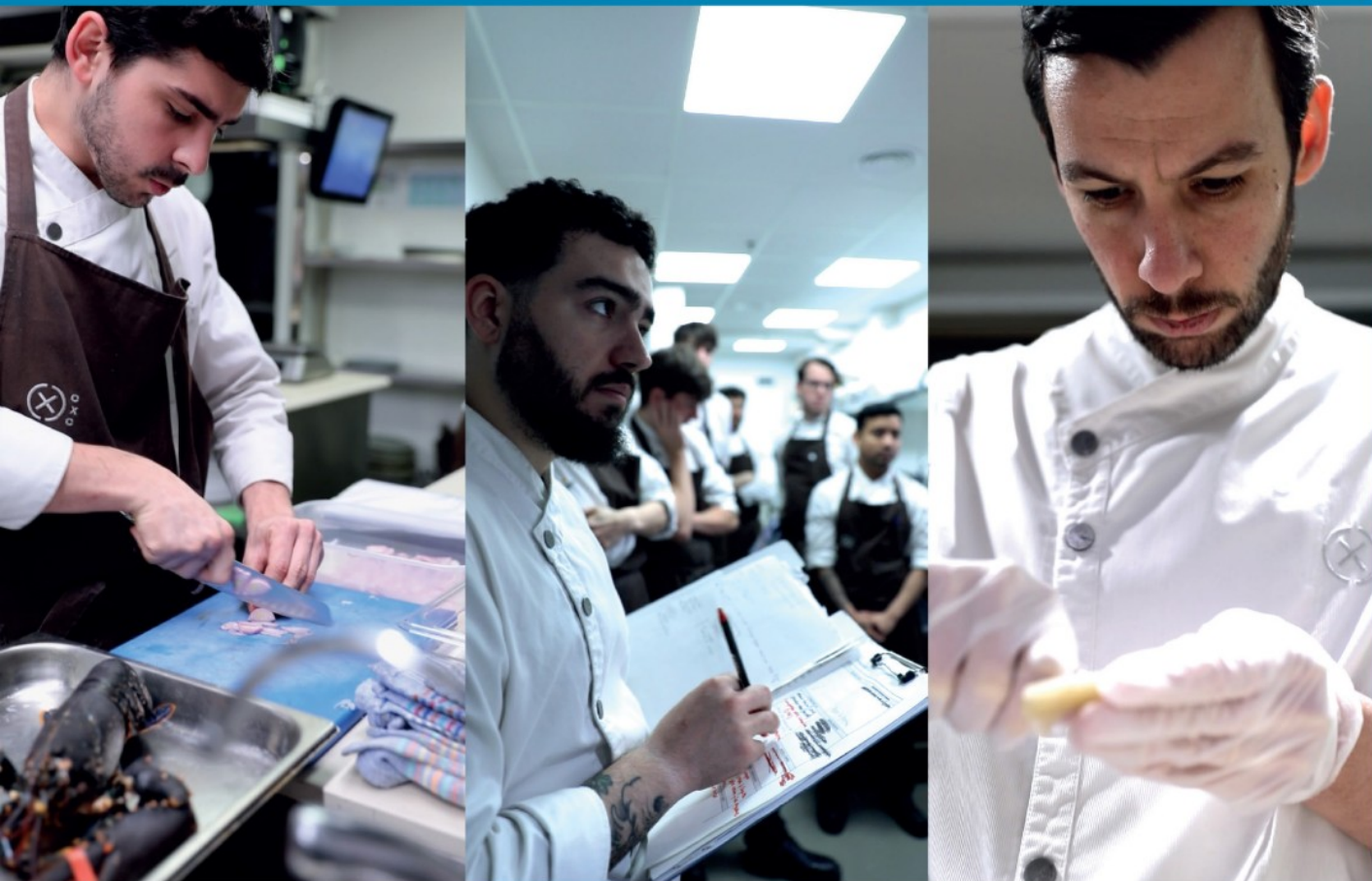
ESPÍRITU DE SUPERACIÓN

Sólo con esfuerzo se logra un resultado a la altura de la pasión. La sexta generación del **Honda CR-V** sube el listón con un diseño moderno, imponente con acabados premium y lo último en tecnología avanzada de serie.

En la filosofía japonesa, la búsqueda de la excelencia es uno de los valores fundamentales, la cual se alcanza gracias a la disciplina y la perseverancia. Recordemos a los aprendices de itamae (o maestro de sushi) que se pasan años limpiando el arroz, observando y practicando hasta que su 'superior' decide, por fin, que puede tocar el pescado. Ese valor de la práctica y de la experiencia, esa forma de depurar la técnica en una búsqueda continua de la mejora, es la idea que hoy nos hace viajar, al volante del nuevo Honda CR-V, hasta el restaurante Compartir Barcelona. Porque ambos encarnan cómo, a través de ese trabajo incansable tras las huellas de un sueño, podemos llegar lejos.

Un viaje que es de largo recorrido y que a Eduard, Mateu y Oriol les unió hace ya 10 años – aunque se conocen desde hace más de 25 –, cuando abrieron las puertas de su primer restaurante, Compartir Cadaqués. Hoy se han convertido en referentes dentro del panorama gastronómico español, quienes han revolucionado la forma en la que la técnica y la innovación pueden aplicarse de forma majestuosa a la cocina sin por ello dejar a un lado el valor artesano y la esencia tradicional que impulsa cada receta. Algo que se puede sentir y saborear cada día en Compartir Barcelona, el restaurante que se alzó con la T de Oro de Cataluña en la última edición de la Guía Tapas. Aquí





han confiado en Nil Dulcet, que formó parte de Compartir Cadaqués desde los comienzos y después fue el primer jefe de cocina de Disfrutar, para sacar adelante el proyecto.

Y, si a unos les ha llevado una década, en el caso de este emblemático modelo de Honda habrá que remontarse hasta 1995, año en el que se comercializó la primera generación del que es ya un referente dentro del segmento D SUV. Hoy, seis generaciones después, el Honda CR-V se ha convertido en todo un icono y en el modelo más vendido de la compañía en todo el mundo. Como no deja de reinventarse se presenta ahora con un aspecto más atrevido y con unos niveles excepcionales de prestaciones, seguridad, conectividad y confort. Una carrera imparable que llega acompañada de una gran apuesta por los motores híbridos autorrecargables con tecnología Full Hybrid y enchufables con tecnología Plug in Hybrid exclusiva de Honda.

Hoy ellos saborean los frutos que surgen del trabajo minucioso, la perseverancia y el ensayo-error. Así, de la misma forma que en las fábricas de Honda sus ingenieros se ven inmersos en una labor que busca la perfección desde la humildad de quien tiene todo por aprender, en las entrañas de

un restaurante el equipo de cocina pasa las jornadas entre sesiones de brainstorming, estudio y un constante ejercicio de práctica que les lleve hasta un nuevo plato. Porque si no es lo mejor, lo mejor es seguir intentándolo. Pura cultura del esfuerzo que no se aprecia a simple vista, pero que está ahí, como explican desde Compartir Barcelona: “El trabajo constante, la implicación, la curiosidad y la creatividad van de la mano a la hora de crear un plato. Algunos salen bien a la primera y otros cuestan más, pero se sigue probando hasta conseguir el resultado esperado”.

Y todo esto teniendo siempre muy presente la importancia de sentirse como en casa ya sea a bordo del Honda CR-V como sentado en una mesa de Compartir Barcelona. Algo que se logra gracias a un interior premium de primera calidad, amplitud y niveles de funcionalidad líderes en su categoría, como con un trato acogedor, profesional y cercano que se adapte a las necesidades del comensal. ¿El objetivo? Compartir el camino y llegar hasta donde los sueños nos quieran llevar. 🍴

En su día a día, el equipo del restaurante Compartir vive momentos de emoción, de tensión y de placer. De casa al restaurante y de este a un sinfín de eventos. Es el apasionante viaje de la gastronomía para el que tienen en el Honda CR-V un gran aliado.

Tapas

CHEF OF THE YEAR 2024

Copa de Bienvenida

Champagne Bollinger La Grande Année 2014

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1827

Wellcome canapé

Piedra de queso

Pinza de buey de mar

Estrella de bearnesa

Menú

Huevo de oro Deessa

Lenguado en salsa cítrica y caviar oscietra

Postre

Cassis, yogurt y chocolate blanco

Bebidas

Ysios Selección 2018

Ysios Rosado 2022

Ysios Blanco

YSIOS

Café

Café
Drómédario

Brindis final por The Macallan:

Cata de The Macallan 15 años

THE
MACALLAN

Menú diseñado por Quique Dacosta

El menú diseñado por Quique Dacosta sorprendió con un guiño final al chef homenajeado.

El pasado 8 de abril, un nuevo nombre se sumó a la galería **Chef of the Year** de **TAPAS**, galardón con el que la revista reconoce anualmente la excelencia. En esta ocasión el laureado fue el danés **Rasmus Munk**, quien recibió un emocionante homenaje celebrado en el **Hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid**, en una velada cuya cena corrió a cargo de **Quique Dacosta**, con un menú en el que no faltaron los guiños al propio Munk. Grandes nombres de la gastronomía y de la vida social se dieron cita esa noche para brindar por el chef laureado.

TIEMPO DE VERBENAS

Un grupo de amigos, ganas de celebrar y toda la magia que esconden los momentos de conexión. **Mahou** lo ha vuelto a hacer.



“Si fuera por mí me habría quedado en ese bordillo junto a ti sentado para toda la vida”, es lo que cantan Serko y Dilas, y una frase que resume a la perfección el encanto que guardan las fiestas populares de cualquier ciudad, barrio o pueblo. Celebraciones en las que todo el mundo tiene su sitio y que se desarrollan entre comidas al aire libre en mesas infinitas por las que pasan, de mano en mano formando una cadena humana, platos llenos de amor y rica comida; entre bailes con amigos que se vuelven a encontrar hasta que la noche proclama su retirada; o entre brindis celebrando todo lo que el día pueda depararnos. Porque estos instantes tienen esa cualidad mágica, que unen personas para que todos encuentren su lugar y hagan suyos los días de fiesta. En resumen, para que la vida sea aún mejor.

Una idea, la de generar vínculos entre personas para así reforzar el orgullo de pertenencia, que es la que mueve a Mahou desde hace más de 130 años. Y la que protagoniza su última campaña, que se presenta bajo el *claim*: “Sé parte de algo y será siempre parte de ti”. Porque, los grandes momentos –muchas veces los más sencillos– saben todavía mejor cuando son compartidos. Instantes de nuestra historia que, después, se quedan para siempre en la memoria. O ¿quién no ha tenido un amor o un desamor de verbena? ¿Quién no recuerda esas confidencias junto a la fuente o el baile improvisado que todavía hoy arranca carcajadas en el grupo de amigos? Ese es nuestro legado y una herencia que merece ser celebrada. Llegó el momento de conectar con la alegría. Y bailar. Y brindar. 🍷

PANCAKE DAY - FEB 18TH

stock up with

Jif

now!

The all-juice, no-waste
Plastic Lemon

Shrove Tuesday means a mounting demand for real lemon juice in a Jif to make pancakes perfect. Last year many shops ran out of Jif before Pancake Day, be sure that doesn't happen again this year. Order now and order plenty. Special T.V. advertising on all stations for the weeks before Shrove Tuesday together with the heavy national press campaign will give the biggest ever advertising for Jif.



Jif

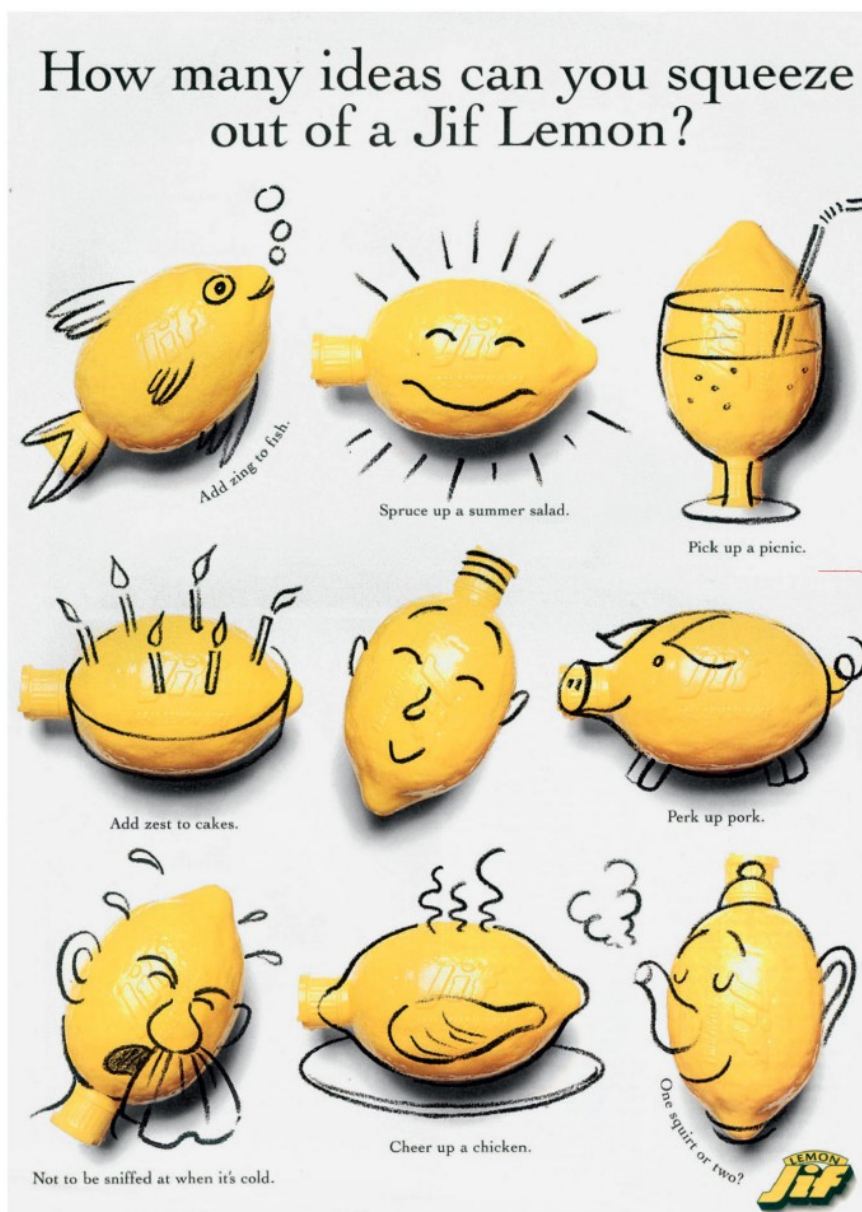
PLASTIC LEMONS

Retail Price

1/-

J & J COLMAN
CARROW WORKS NORWICH

CVS-26



El libro recoge ejemplos de diseño publicitario como el del popular zumo de limón concentrado Jif.

SI LA VIDA TE DA LIMONES...

The Gourmand es una revista donde la comida y el arte entrecruzan sus caminos, así que no es de extrañar que su colaboración con el sello **Taschen** resulte en obras tan sugerentes como esta segunda entrega, en la que el limón, tan simple en apariencia, se convierte en protagonista absoluto de un viaje gastronómico a través del arte, el cine, la literatura, la publicidad y, por supuesto, el recetario. Cuando la vida te da limones... márcate un buen libro.

"The Gourmand's Lemon. A Collection of Stories and Recipes". Taschen, 2024.

Ellos tampoco son personas hasta que no se toman el primer café.



S. A. TUPINAMBA
RICOS CAFÉS

EXQUISITOS BOMBONES Y CHOCOLATES

Regalamos objetos útiles y bonitos para el hogar. Fábrica y tostaderos en Barcelona: Travesera, números 11, 13 y 15

175 SUCURSALES EN ESPAÑA



TUPINAMBA

NADIE PUEDE COMPETIR CON NOSOTROS NI EN PRECIOS, NI EN CALIDAD

ELABORACION PULCRA Y PERFECTA

CAFES CHOCOLATES BOMBONES

Caramelos y Cacao

VENTAS AL POR MAYOR CAFES TOSTADOS CASI AL PRECIO DE CRUDOS

VENTAS AL DETALL EN SUS 175 SUCURSALES

HAY QUIEN CREE QUE TODAS LAS TIENDAS DEDICADAS A CAFES TOSTADOS SON TUPINAMBAS Y ESTAN EN UN ERROR, PUES UNICAMENTE PERTENECEN A LA SOCIEDAD ANONIMA

TUPINAMBA

LAS QUE OSTENTAN EN SUS LETREROS ESTE ACREDITADO NOMBRE COMERCIAL

COMPRE VD. SIEMPRE NUESTROS EXQUISITOS PRODUCTOS. EXIJA EL PRECINTO DE GARANTIA EN TODOS LOS PAQUETES

TUPINAMBA

TUPINAMBA S.A. CAFES CHOCOLATES BOMBONES TOSTADOS

EXIGIR EN MARCA Y RENUNCIAR A IMITACIONES

OFICINAS: TRAVESERA, 11, 13 y 15

LA HORA DEL CAFÉ

En 1897 tomar café fuera de casa no era algo muy habitual. Fue en este año cuando nació en Barcelona **Cafés Tupinamba** que, para inculcar este hábito, utilizaban como reclamo publicidad ilustrada por el pintor modernista Ramón Casas. La empresa actualmente está en Canet de Mar, desde donde distribuyen a todo el mundo.

La uva tempranillo es la gran protagonista. Tras una crianza de 28 meses en barricas de roble francés, se adquiere su carácter.



HECHO PARA TRASCENDER

Marqués de Riscal
Gran Reserva 2018 es un
vino intemporal y la máxima
expresión de la Rioja Alavesa

Para llegar hasta el origen de esta etiqueta, que es una de las más veneradas de la bodega, es necesario remontarse hasta el siglo XIX, cuando los fundadores de Marqués de Riscal comenzaron su historia de amor por la viticultura. Una historia que ha aportado gran riqueza al panorama enológico de nuestro país y del mundo porque en la actualidad está presente en más de 110 países. Así, este Gran Reserva representa el estilo tradicional de la Rioja Alavesa, que se basa en la calidad de la vid, del terreno y en envejecimientos con gran potencial. Y es que no debemos olvidar que esta bodega fue la primera en elaborar vinos bajo los métodos bordeleses; como también fueron pioneros en embotellar un vino de Rioja. Ellos afirman que este es un vino para la eternidad, y lo es porque, gracias a la experiencia y el buen hacer de la que es ya una bodega histórica, este Gran Reserva se puede conservar durante 50 años, o más.

La uva tempranillo es la gran protagonista, que se obtiene de viñas con más de 80 años. Después, con una crianza de 28 meses en barricas de roble francés terminará de adquirir ese carácter y elegancia que caracteriza a todos los Marqués de Riscal Gran Reserva. Disfrutarlo es fácil, pero aquí van dos ideas: una es hacerlo en una cena improvisada con un picoteo a base de jamón ibérico y una selección de quesos curados; la otra, durante una comida de fin de semana entre amigos en la que, ahora que empieza el buen tiempo, poner en marcha la barbacoa y asar deliciosos cortes de carne. Y es que los aromas frutales, torrefactos y la untuosidad en boca casan a la perfección con las carnes rojas, los ahumados y los embutidos curados. 🍷

Forbes BEST CEO 2023

MENÚ

CANAPÉS FRÍOS

Yema de espárrago con jamón ibérico y queso curado
Blini de crema agria y salmón ahumado
Cono de tartar de ternera
Jamón ibérico

CANAPÉS CALIENTES

Crema ligera de calabaza al curry
Croqueta de boletus
Langostino en Panko sobre Romesco de hierba

PLATO PRINCIPAL

Lomo de lubina crujiente con duxelle de setas y carabineros

POSTRE

Espuma de chocolates con helados de vainilla
y tejas de cacao

BEBIDAS

LeDomaine 2022
Pago Negralada 2018



ABADÍA RETUERTA

#ForbesCE023

La entrega del premio al mejor CEO del año fue celebrada con un menú a la medida.

El pasado 4 de abril, **Forbes** entregó a **Gonzalo Gortázar**, CEO de **CaixaBank**, el premio **Forbes Best CEO 2023** en una cena celebrada en el **Hotel Mandarin Oriental Ritz Madrid**. Los nombres más destacados del sector empresarial español se dieron cita en una gala, ya tradicional cada año, en la que pudieron disfrutar de una celebración en la que no faltó un menú variado y delicioso, bien armonizado con vinos excepcionales a cargo de **Abadía Retuerta**, una de las bodegas de referencia del mapa enológico español.

UN MARIDAJE IMBATIBLE

Descubre el placer de armonizar los vinos blancos de Vegamar, Beio y Lamuà, con su deliciosa selección de quesos gourmet.



Vegamar ofrece una selecta variedad de quesos, cada uno con su toque especial.

Esta primavera, Vegamar propone una forma irresistible de disfrutar con sus blancos Beio Godello y Lamuà Sauvignon, dos auténticas joyas. Con un aroma a melocotón y lichi, el Beio Godello despierta los sentidos gracias a su uva 100% Godello que cautiva con su buen cuerpo, presencia de fruta madura, acidez equilibrada y persistencia en boca. Ideal para acompañar entrantes, pastas, arroces, mariscos y carnes blancas.

Por su parte, Lamuà es otro tesoro de Vegamar. Elaborado con un 100% de Sauvignon Blanc, este vino de color amarillo dorado y reflejos verdosos seduce con su intensidad aromática, con notas de fruta tropical madura sobre un fondo cítrico y un ligero toque lácteo en el final. Su paso por boca es frutoso, refrescante y persistente, siendo el compañero perfecto para entrantes, arroces de pescados y mariscos.

Pero el maridaje perfecto no estaría completo sin la compañía de los exquisitos quesos *gourmet* de Vegamar. Con una cuidada selección de quesos elaborados a partir de leche de oveja, preparan una experiencia gastronómica incomparable. Desde cremas de queso de oveja hasta quesos ahumados, con trufa, boletus o con romero, cada variedad realza el potencial de los vinos blancos de la casa. Disponible en vegamar.es y en sus espacios gourmet.



Blancos o tintos, hay vinos más apropiados para un trago reposado y otros perfectos para una velada gastronómica. Estos son cuatro buenos casos.

TODOS A LA MESA

El Alma de Gildo
El Alma de Gildo
2020

Palabras mayores: un vino con corazón de Toro y carácter inglés. Con la tinta de Toro como protagonista, procedente de seis pequeñas parcelas, El Alma de Gildo quiere ser embajador del terruño y de la frescura de uvas que nacen en algunos de los viñedos más antiguos de la región. **Nicola Thornton**, inglesa de Sheffield, decidió honrar al que fue su padrino enológico en Toro, **Hermenegildo Gildo García**, con un vino en el que cupiera terruño, vocación y ese homenaje a *Gildo*, que acogió a Nicola cuando llegó a Toro hace 25 años. Un vino con mucha historia. **50,00 euros**



El Zarzal
Emilio Moro
2022

En 2013, tras una larga trayectoria en Ribera del Duero, esta bodega vallisoletana, capitaneada hoy por **Javier Moro**, emprendía un emocionante viaje hacia una variedad, la godello, y una zona, El Bierzo. Tres años después, en 2016, ya elaboraban dos vinos, El Zarzal y La Revelia, y en 2019, nació Polvorette. La nueva añada de El Zarzal presenta un godello con una gran capacidad de seducción. Fresco y con una acidez equilibrada, es un vino que respeta la identidad de la variedad sin renunciar a la frescura. La fruta blanca madura y de hueso destaca entre los aromas. **16,50 euros**



La Pared
Bodegas Marco Real
2019

En Bodegas Marco Real, en manos de la familia **Belasco** desde hace varias generaciones, pueden estar satisfechos: su vino tinto Finca La Pared Graciano 2019 ha sido elegido el mejor vino tinto varietal para representar a la D.O. Navarra en sus actividades promocionales de este año. En opinión de **Kepa Sagastizábal**, director técnico de la bodega, “este premio pone en valor la Sonsierra navarra y reconoce la calidad de los vinos, así como nuestra apuesta por la elaboración de vinos varietales de esta zona navarra”. Merece mucho la pena probarlo. **22,00 euros**



La Colorada
López Cristóbal
2021

La Colorada es una de las fincas propias de tinta del país con la que Bodegas López Cristóbal elabora este vino homónimo, que recoge la frescura y carácter frutal de la Ribera del Duero burgalesa para crear un vino muy interesante. Con **Galo López Cristóbal**, como enólogo y tercera generación al frente de la bodega, nos llega este vino pleno de sabor y complejidad, que sorprende por su armonía y frescura, y que además guarda una excelente relación calidad-precio. Destaca sobre todo por su gran versatilidad en la mesa, presentándose como un gran vino gastronómico. **17,95 euros**



HEALTHY Y DIVERTIDO

El chef Marcelino Jiménez consigue que quien visite SPOT viaje con su cocina cercana de recetas del mundo.

TAPAS: *¿Qué nos vamos a encontrar en SPOT?*

Marcelino Jiménez: Cocina cercana con recetas del mundo, saludable y con productos de proximidad. Desde que empezamos a trabajar en el concepto con Tomás Tarruella, cofundador de Grupo Tragaluz, buscamos que nuestros platos fueran ligeros, por eso todo es manipulado de manera sutil, sin grasas saturadas ni cosas pesadas como salsas, estofados o fritos.

T. *¿Por qué ese cambio de concepto respecto a Green Spot Diagonal?*

M.J. Más que cambio, es una evolución de concepto y de la manera de interpretar la carta. SPOT nació como un vegetariano hermano de The Green Spot. Allí seguimos experimentando diferentes opciones con verduras y en SPOT hemos evolucionado a una cocina que sigue en la línea de lo sano y healthy, pero más actual.

T. *Para un cocinero los maestros y referentes son fundamentales, ¿quiénes son los tuyos?*

M.J. Mis referentes cuando era muy joven eran Paul Bocuse, Ferrán Adrià o Martín Berasategui, cocineros de renombre que han hecho mucho por la cocina mundial. Sacaron a relucir la profesión dándose a conocer y nos abrieron las puertas a quienes vinimos después. De los de mi generación y a nivel de cocina healthy nos inspiran también Yotam Ottolenghi, Jaime Oliver y Xavier Pellicer.

T. *¿Cómo consigues inspirarte a la hora de crear platos?*

M.J. Una gran ventaja que tenemos ahora es que la era digital nos ha proporcionado mucho conocimiento e inmediatez. Tenemos toda la informa-

ción en internet y a través de las redes, así que a menudo miro nuevos restaurantes, emplatados, recetas, etc. Viajar también es una gran fuente de inspiración.

T. *Cuéntanos sobre algunos de tus platos favoritos de la nueva carta.*

M.J. Proponemos una carta multicultural con sabores diferentes como los Dim sums de langostinos en sopa thai, el Salteado oriental con pollo, butifarra y setas, así como el Pato crujiente al estilo pekin.

T. *La decoración del espacio es también importantísima en SPOT, ¿cómo crees que influye en la experiencia del comensal?*

M.J. En Grupo Tragaluz siempre consideramos que los proyectos deben ser redondos; la decoración, la cocina

y el espacio deben tener una coherencia. SPOT es un espacio que recuerda a una casa de los años 70, sencilla, acogedora, con luz cálida y en donde el jardín tiene mucho protagonismo. Este restaurante nació en pandemia, cuando los espacios verdes y abiertos eran fundamentales.

T. *SPOT tiene una 'cara B' de nombre G SPOT, ¿qué nos cuentas sobre ella?*

M.J. G SPOT es una sorpresa y un espacio para escuchar buena música, bailar y disfrutar de la vida. Muchos de nuestros clientes de fin de semana vienen a cenar y se quedan después en este club pasándosela bien; son gente divertida, a la que le gusta cuidarse y comer bien. Porque tenemos claro que cuidarse no significa ser aburrido.

www.grupopotragaluz.com

Marcelino Jiménez elabora una cocina sabrosa y ligera en SPOT.



UNA NUEVA FORMA DE VIAJAR

La calidad de su servicio y de su gastronomía convierten a **Iryo** en la compañía mejor valorada por los usuarios

Es necesario y, en muchos casos, fascinante. Cada vez viajamos más y lo hacemos con más conocimiento. Por eso cada vez somos más exigentes y nos preocupamos por encontrar compañías en las que confiar, que transmitan calidad, confort y profesionalidad. Que no se conformen con llevar a la gente de un sitio a otro, sino que quieran que la experiencia sea la esencia del viaje y que resulte tan positiva que invite a repetir. Precisamente eso es lo que mueve a Iryo; y parece que lo logra, porque los clientes puntúan con un 9 su índice de satisfacción con respecto a la atención recibida. Un sobresaliente que alcanzan gracias a la calidad de la asistencia a bordo, y es que tienen a los asistentes mejor formados del sector ferroviario de España.

El equipo que atiende a los clientes durante el viaje tiene conocimientos sobre seguridad, funcionamiento de los sistemas del tren, primeros auxilios, prácticas diarias de servicio a bordo, protocolo e imagen. Tal es la apuesta que hace Iryo en este sentido, que casi 400 de las 600 personas que forman la plantilla son asistentes a bordo. Un altísimo nivel de conocimiento y compromiso que sus trabajadores adquieren gracias a una formación completa y motivadora compuesta por un curso de 120 horas. Además, su formación es rotativa, es decir, que aprenden a manejarse en la atención a bordo, en el embarque, en la venta de billetes o informando al cliente en las oficinas de venta o de atención. ¿Esto qué provoca? Que, si el usuario necesita ayuda sobre cualquier tema –horarios, menús, conexiones, reclamaciones, etc–, da igual a quien acuda que sabrá cómo encontrar una solución sin tener que pasar por varios departamentos. Un método único en el sector de transportes de España.

Y no sólo eso, porque toda la información del cliente se recoge bajo un mismo paraguas para que en ningún momento se pierda el contacto con él, ni la coherencia o la consistencia en la comunicación. Además, si se prefiere la relación de tú a tú, existen los ocho espacios Iryo, repartidos en las estaciones en las que opera la compañía, que son las oficinas donde recibir información o adquirir billetes.



El tren más gastronómico

Aquí, de nuevo, Iryo no defrauda, ya que bajo la marca Haizea –exclusiva de la compañía– se ofrecen hasta ocho menús diferentes elaborados con productos de mercado que se acompañan de una selección de vinos de la DO Rioja y Ribera del Duero. El objetivo es el mismo, que sea el cliente el protagonista de la experiencia y de su viaje, y que sea él quien elija lo que quiere comer, y no al revés. Lo puede hacer contra-



tando Infinita Bistró, el servicio de clase Business, u ordenándolo antes del viaje en clase Inicial y Singular. También puede disfrutar de los más de 50 productos disponibles en la cafetería Haizea o tomarse un snack sin tener que levantarse gracias al Bar Móvil, que ofrece un delicioso café Illy recién hecho en su cafetera espresso. Recorrer kilómetros nunca habrá sido tan placentero. 📱

Bajo la marca Haizea, es posible elegir antes del viaje (en clase Inicial y Singular) entre diferentes menús, elaborados con productos de mercado. Así se reduce el desperdicio alimentario al ser el cliente quien decide. El cuidado en

los detalles y la conciencia de Iryo por la sostenibilidad se plasma en la elección de una vajilla en la que están presentes elementos reutilizables como la porcelana, los cristales o la mantelería de algodón.

SOPA DE LETRAS



COCINAR EL MEDITERRÁNEO

Joan Roca

Planeta Gastro

Evocando los versos de Joan Manuel Serrat, bien podría ser el subtítulo de este libro “de Algeciras a Estambul”, porque ese es el recorrido que nos plantea Joan Roca a lo largo de un mar que ha sido cuna de las grandes civilizaciones del mundo antiguo y que alberga actualmente en sus costas un patrimonio gastronómico incomparable. La diversidad de las cocinas de los pueblos mediterráneos son las protagonistas de este volumen, que el reputado chef es capaz de concretar en 80 recetas sencillas que cubren todo el arco mediterráneo. Bienvenidos al viaje.

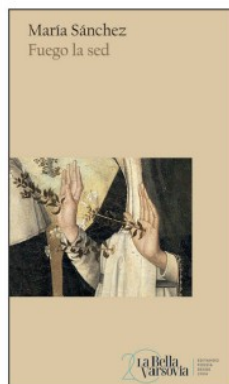


FUEGO LA SED

María Sánchez

La Bella Varsovia

Ya quedó escrito que “no solo de pan vive el hombre”, como tampoco de narrativa o divulgación, y este mes le hacemos también un hueco a la poesía con una obra que habla sobre esa necesidad de saciarse. En estos poemas toman la palabra los cuerpos y los lugares para contarnos la historia de un peligro: el que acecha a un mundo —el nuestro— que se extingue. Como apunta su editor, “María Sánchez ha escrito un libro militantemente político, militantemente lírico”, sobre nuestra relación con nuestro entorno.



¡QUEMO! MEMORIAS DE UNA COCINERA

María Nicolau

Península

En poco más de dos años, la chef María Nicolau se ha convertido en un personaje imprescindible de la gastronomía española, tanto por lo que cocina como por lo que comunica. Tanto, que ha decidido dedicarse por completo a eso, la comunicación gastronómica, en radio, prensa, televisión... y libros. Tras el éxito en 2022 de “Cocina o Barbarie” llegan ahora estas memorias divertidas, sinceras y valientes, donde algunas críticas bien reposadas se combinan con reflexiones no menos relevantes. Para leer y disfrutar a fuego lento.



TU CEREBRO TIENE HAMBRE

Boticaria García

Planeta

Con más de medio millón de seguidores en Instagram, Boticaria García (doctora Marián García para sus pacientes habituales) se ha hecho popular afrontando el gran reto de acabar con los mitos y prejuicios acerca del sobrepeso y la obesidad. Con el subtítulo “5 grandes cambios que te ayudarán a perder grasa y ganar salud”, este libro hace honor a esa “cruzada” abordando la pérdida de peso desde un punto de vista divulgativo y divertido, recorriendo a los mejores endocrinos del país y a los últimos estudios científicos.

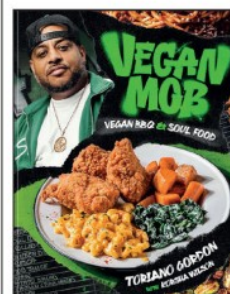


VEGAN MOB

Toriano Gordon y Korsha Wilson

Ten Speed Press

Toriano Gordon es un tipo tan simpático como inteligente que ha liderado una verdadera revolución vegana en California, en la Bahía de San Francisco para más señas. Lo ha hecho gracias a su vibrante restaurante y a un foodtrack que es vitoreado allá donde llega. En este libro de cocina, acompañado por la siempre efectiva escritora gastronómica Korsha Wilson, Gordon ha capturado la energía, el impulso y el ingenio de toda esa comunidad multicultural que se ha generado alrededor de este movimiento de “veganismo feliz”, y ofrece las claves para captar nuevos “incondicionales”.





Dalmau juega con la semántica y la forma para crear un discurso con cada objeto.

NO LO VEMOS CLARO

Cristian Herrera Dalmau es un diseñador y artista visual de Barcelona que desafía al receptor con su colección de objetos y muebles que se alejan de su propósito original debido a cómo han sido diseñados. Según lo presentaban en una reciente exposición en el marco del Madrid Design Festival, "Herrera Dalmau juega con la semántica y la forma para crear significado y discurso en cada objeto". Es el caso de estas "C.ulleres", que es el nombre que recibe esta pieza, desarrollada junto a **Jaume Clotet** y en la que dos cucharas cobran el aspecto de unas gafas (poco efectivas).

"C.ulleres", de Cristian Herrera Dalmau y Jaume Clotet, 2018.





FOTO: GETTY IMAGES.

GANAS DE COMERSE ¿EL MUNDO?

En 1979 la banda de rock y glam metal **Van Halen** acababa de sacar su segundo álbum, "Van Halen II", y sus miembros veían por fin despegar sus ilusiones de triunfar en el mundo de la música. En esta imagen, durante una gira por Japón, en septiembre de 1979, saltan a la vista las ganas de **Eddie van Halen**, **David Lee Roth**, **Alex van Halen** y **Michael Anthony** por comerse... lo que hiciera falta.



NATURALEZA MUERTA (Y PERFECTA)

Por Ane Vázquez

Un plato metálico con cidras, una cesta con naranjas, una taza y una rosa. Estos son los protagonistas de *Bodegón con cidras, naranjas y rosa*, firmado por Francisco de Zurbarán y fechado en 1633. Este óleo sobre lienzo ha sido cedido temporalmente por el Norton Simon Museum al Museo del Prado para exhibirse hasta el 30 de junio junto a otras obras de Zurbarán pertenecientes a otros géneros y épocas de la carrera del artista; es una acción que se enmarca dentro del programa *La Obra Invitada*, patrocinado por la Fundación Amigos del Museo del Prado.

Bodegón con cidras, naranjas y rosa se descubrió en la década de 1920 y desde entonces es una de las representaciones de naturaleza muerta referentes para pintores de diferentes décadas y estilos. La importancia de esta obra se debe, en primer lugar, a que se trata de

la única obra firmada y fechada por el autor. Es considerada una de las obras maestras en la historia de este género en Europa por el uso de las luces y las sombras, el dominio de la escala compositiva, la solemnidad y delicadeza han sido objeto de estudio artístico.

Zurbarán fue especialmente reconocido por sus obras de temática religiosa y bodegones. Siguió los cánones de la corriente tenebrista de principios del siglo XVII y su manera de exponer los temas que escogía era sencilla y minuciosa. En esta misma línea va este bodegón, que se enmarca en un fondo negro cuyos objetos son bañados por una selectiva luz lateral que definen sus volúmenes.

Bodegón con cidras, naranjas y rosa. Francisco de Zurbarán (1598-1664). Óleo sobre lienzo. 62.2 x 109.5 cm. Año: 1633. Pasadena, Ca., The Norton Simon Foundation, F.1972.06.P

"La obra invitada", Francisco de Zurbarán. Museo del Prado, sala 10 A. Hasta el 30 de junio.



Cada uno
de los platos de
la colección está
pintado a mano.



VAJILLA MARINERA

&Klevering es una firma que nació en Ámsterdam en 1992 con la ambición, según explican en su propia web, “de crear regalos y objetos de decoración para el hogar creativos y coloridos que alegren la vida cotidiana”. Es el caso de la colección de platos “De la Mer”, acabados con un impresionante estampado pintado a mano, con un gran explosión de colores y detalles sutiles que le otorgan un aspecto entrañable. Da igual si los colgamos como decoración o si los empleamos para emplatar tartas o aperitivos; el efecto será, que sentiremos el delicioso placer del mar.

Colección de 4 platos “De La Mer”, de &Klevering, 58 euros.



Javier Ortiz de Zárate posó para Tapas el 2 de abril en sus oficinas.

JAVIER ORTIZ DE ZÁRATE

Excelencia por tradición

Javier Ortiz de Zárate forma parte de la quinta generación de los fundadores de Conservas Ortiz, marca icónica de conservas de pescado de alta calidad.

¿Qué peso cree que juega una historia familiar tan longeva para una compañía?

Nuestra historia familiar es, sin duda, la que nos ha hecho llegar hasta aquí y nos ha ido guiando y enseñando todo lo que sabemos sobre este negocio. A mí me infunde un profundo respeto. Se trata de cinco generaciones que con el paso

del tiempo han ido evolucionando y mejorando la empresa y aportando valor a la misma. En mi caso, he tratado de transmitir a mis hijos desde muy pequeños ese amor por la marca y que nos define bien con la frase de “El sabor de las cosas bien hechas”.

En sus comienzos lideró la entrada de la marca en cadenas de distribución moderna y dando el salto al internacional. ¿Cuáles son los desafíos que afronta actualmente?

Para nosotros lo importante es seguir siendo una de las marcas históricas y reconocidas por su gran calidad, con un alto grado de aceptación por parte del público. El reto es estar presentes en los establecimientos que buscan ofrecer productos de primera calidad, en la medida de lo posible adaptarnos al gusto del consumidor más exigente y, en definitiva, ser la mejor opción de compra en el lineal. Aunque, además de ese aspecto comercial, uno

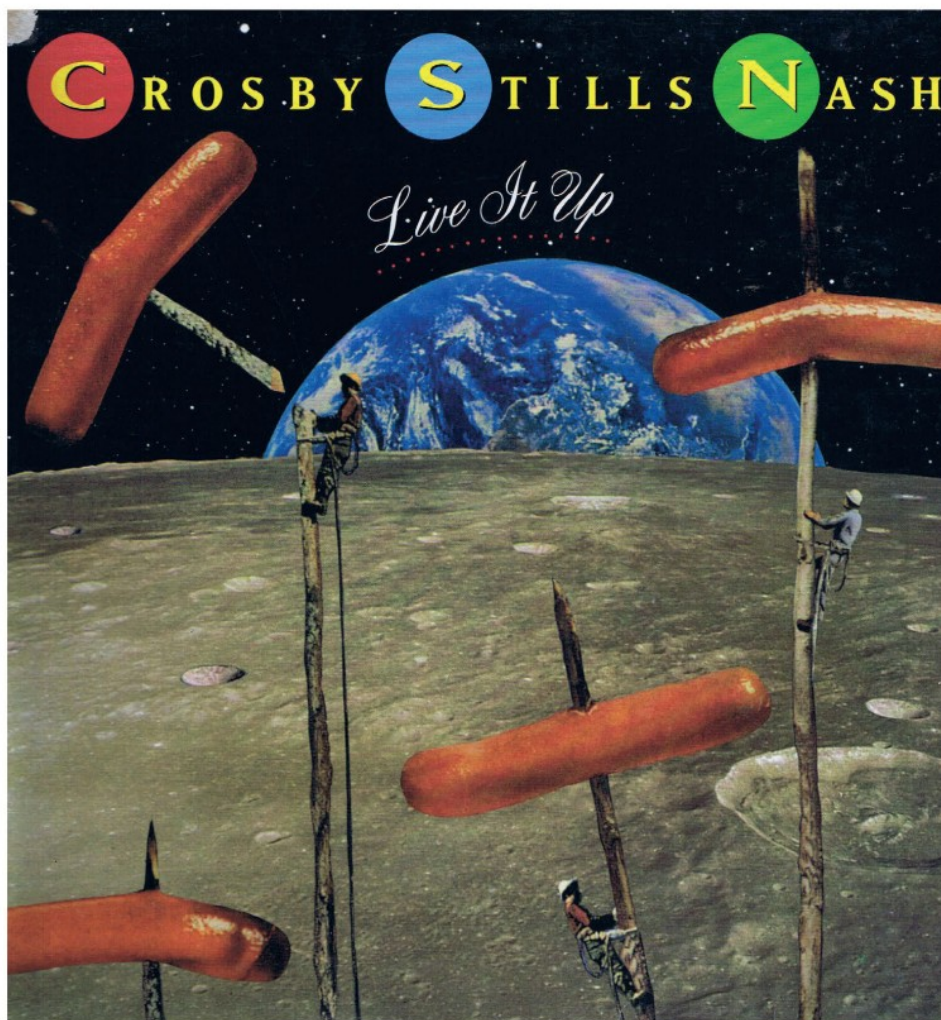
de los mayores desafíos que afrontamos es que las nuevas generaciones perciban el valor de nuestra marca y apuesten por consumir nuestros productos. Ahora mismo estamos en un momento inmejorable en el que buena parte del público quiere cuidarse y mantiene una dieta equilibrada y de calidad.

Desde el nacimiento de Ortiz, en 1891, el respeto por el mar ha sido una de sus señas. ¿Cómo se mantiene ese compromiso?

De la mejor manera posible. Cinco generaciones de la familia Ortiz han forjado una gran cultura a la hora de elaborar nuestros productos, guiada por el respeto al mar y la pasión por la calidad. Los pescados que nosotros elaboramos provienen en su mayor parte de flotas artesanales que pescan de forma sostenible, y con unas cuotas máximas de pesca que deben respetar y que garantizan el buen estado de las pesquerías. Son 130 años dedicados a aprender y valorar la generosidad del mar y a adaptarnos al ritmo marcado por sus ciclos naturales.

Hablando de compromisos de la casa, otro de ellos es con la calidad. ¿Cómo aseguran esto al consumidor?

Partiendo de la mejor materia prima, pescado en el momento adecuado, con las artes más respetuosas y conservado correctamente, con el objetivo de preservar su calidad y con el que trabajamos de forma artesanal, cuidando siempre el origen y la frescura del producto. A lo largo de estos 130 años de historia la elaboración ha seguido manteniendo los procesos que, manuales o no, son imprescindibles para terminar con el mejor producto, aunque estén reñidos con una mayor productividad. Por supuesto, se controlan exhaustivamente todos los lotes de producto para garantizar tanto su calidad organoléptica, su sabor, como su calidad sanitaria. Somos muy exigentes en el cuidado de todos los detalles.



¿UNA DE SALCHICHAS LUNARES?

A finales de 1989 **Stephen Stills** se reagrupó con sus camaradas **David Crosby** y **Graham Nash** para actuar en el marco de la caída del Muro de Berlín. Aquel reencuentro llevó a que el álbum en proceso del dúo acogiera de nuevo el formato de trío, resultando este desastroso 'Live it up' que no convenció ni a los propios titulares. Por encima de las canciones, lo más memorable de aquel disco es su bizarra portada, obra del reputado diseñador **Jimmy Wachtel**.

'Live it up', de Crosby, Stills & Nash (Atlantic Records, 1990)

¡MÁS MADERA!

Con estos objetos vas a querer tocar
madera, y no tendrá nada que ver
con espantar el mal augurio.

1



Calentador de
mantequilla
Købenstyle
Arugula, de
Dansk (45 €).

snacks



2

3



4



5



6



2. Panera de roble **Eva Solo** (48 €).
3. Tabla Braulio, de **Lorenzo Design** (78 €). 4. Stand servidor de ensalada, de **Houses and Parties** (184 €).
5. Molinillo de pimienta de **Jens Quistgaard** años 60, (PVP a consultar). 6. Bowl diseñado por Colin King, de **Audo** (360 €).

ESTACIÓN·PODCAST

FESTIVAL IBEROAMERICANO DE CREACIÓN SONORA

21 ▷ 25 MAYO ▷ MADRID

2024



PATROCINADORES



Comunidad de Madrid



Spotify

podimo

amazon music

Acast

COLABORACIÓN INSTITUCIONAL



uc3m
Universidad Carlos III de Madrid



ACTIVIDAD SUBVENCIONADA POR
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CULTURA

CASA AMÉRICA



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
AC/E PICE
ACCIÓN CULTURAL ESPAÑOLA

COLABORADORES

rte audio



*78| SUPERB

YouTube

Fundación Telefónica

VoiceUp

MEDIOS OFICIALES

Forbes radio 3
mondo TAPAS

extra



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



Embajada de la República Argentina
Ayuda en España



Fundación Casa de México en España



aecid

ORGANIZADO POR SUBTERFUGE RADIO



Ruta rápida
para disfrutar
de la vida

starters



No le des más
vueltas, Ambar
1900 Sin Filtrar
no necesita más
que la abras y
disfrutes.

En el proceso de elaboración de **Ambar 1900 Sin Filtrar** sólo se utiliza la parte alta de la cerveza guardada en los tanques de fermentación. Allí la levadura en suspensión es menos densa y más estable. Por esto, no necesitas voltear antes de consumirla.

ASES DE COPAS

El mundo de la coctelería y del vino vive un gran momento y las copas no se están quedando atrás.

Texto Rosa Molinero Trias

A

Aunque a veces parezca una cuestión de *marketing* y, para algunos, puro esnobismo, lo cierto es que las copas (de hecho, todos los recipientes) afectan a la percepción de la bebida que tomamos en ellas. Para los escépticos, un ejemplo para verlo del todo claro: no es lo mismo tomarse un dry martini en un bol de cerámica que en una copa helada y martinera, que por algo lleva el nombre del cóctel.

En el caso de los vinos, existen las copas universales, perfectas para to-

das las ocasiones, pero también una amplia gama según los estilos o las uvas: la copa amplia copa de Nude para vinos blancos con barrica, la de C'est si bon de Kimura Glass, ovalada y de apertura algo más estrecha (pero nunca tanto como una flauta, desaconsejada siempre) para los espumosos; la de Zalto, con una base del cáliz ancha y mucha superficie para los borgoñas; la Riedel para la Pinot Noir, la Nebbiolo y el aperitivo, también perfecta para cerveza, con su cáliz circular y un borde que termina hacia el exterior; incluso las pompadour con mezza-stampatura, de estilo renacentista, de Ryo Sekino, que por lo artístico de su ejecución quisiéramos usarlas para todo.

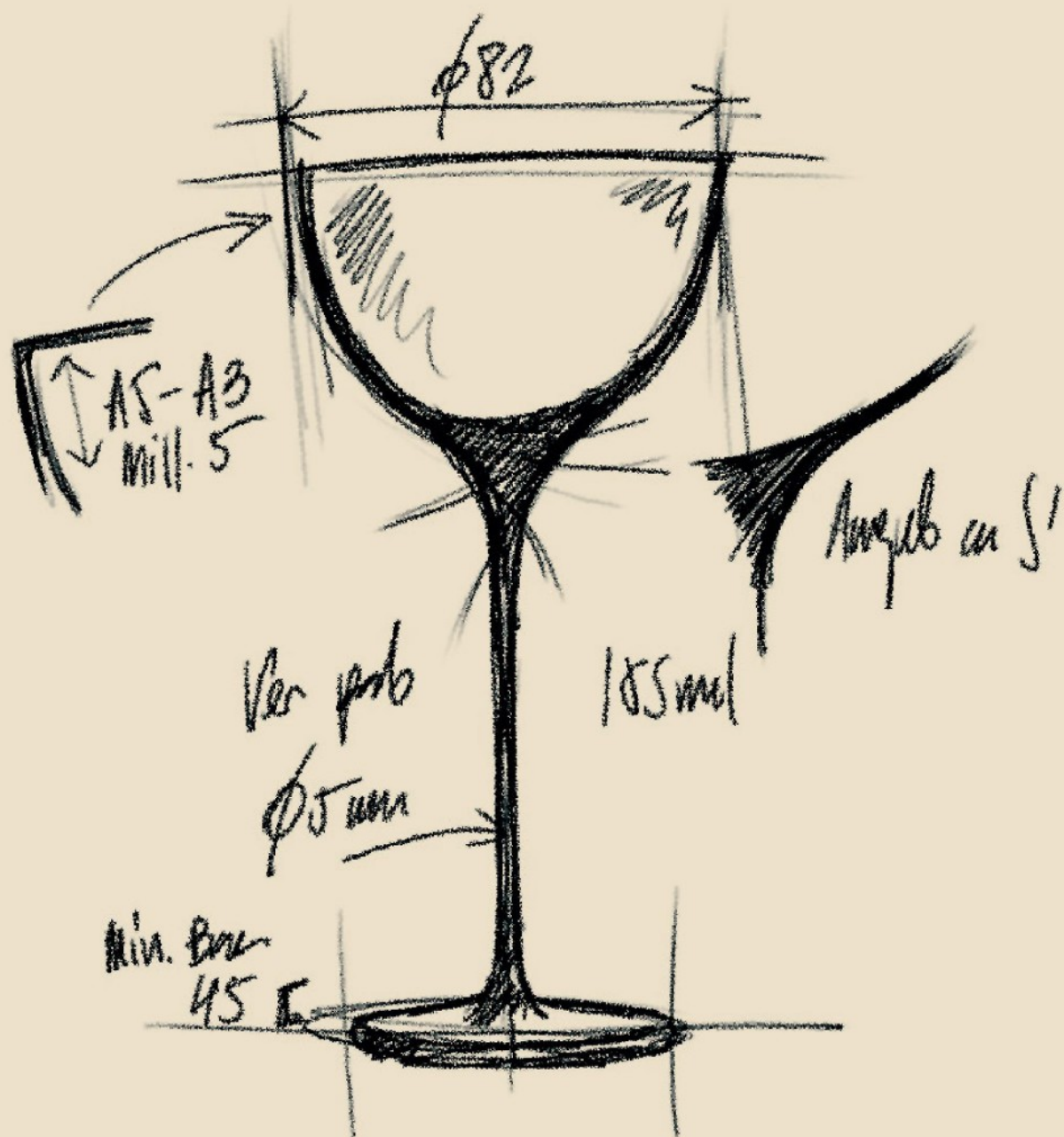
Así de fino se está hilando en el mundo de la cristalería hoy en día, tan fino como debe ser lo que nos separa del vino. En palabras de Linda Díaz-Morales, responsable de proyectos especiales y medios especiali-

zados y mánager de exportaciones en América Latina para la bodega Gramona (Corpinnat): "La mejor copa es la que da la sensación de que no hay nada entre la boca y el líquido". Pero hay muchos más valores que los fabricantes de copas tienen en cuenta para pensar en sus nuevos modelos.

Ángel Ávila, *bartender* de Club Matador y fundador de Blow Glassware, lo hace basándose en las necesidades que observa dentro del sector y con el objetivo de actualizar las clásicas copas de cóctel. "Actualmente, la filosofía del bar contemporáneo está cambiando: hay una clara tendencia al minimalismo y a la atemporalidad, a lo clásico y esencial. Y así son nuestras copas".

Cada copa de la colección *Helénica* de Blow quiere potenciar las características sensoriales de un grupo de bebidas (del mismo modo que lo hará la colección Petit, inspirada en el estilo Art Déco de los años 20, próxi- ➔

Las copas se diseñan con el más exquisito cuidado para que deparen la mejor experiencia al beber.





mamente a la venta). “La capacidad, el peso, el ángulo y la apertura de la copa han sido pensadas para acoger un determinado perfil de bebida según sea amarga, afrutada, cítrica o seca”. Ávila escogió el soplado artesanal, copa por copa y así hasta las doce mil que fabrican cada año, porque “se obtiene un producto de una calidad excepcional que no puede equipararse a otra técnica”.

Del mismo modo, en Zalto apuestan por la artesanía tanto por sus acabados como por su firme convicción en que solamente así se hacen las mejores copas. En este sentido, su director, Christoph Hinterleitner dice que es usual que las bodegas prueben sus vinos con copas de distintos tipos y fabricantes, y que en una de estas pruebas donde se incluían una treintena de copas artesanales y varias de sus copias mecánicas se dieron cuenta de algo: “Las copas sopladas a mano hacían que el vino tuviera mucha más expresión y un aroma amplificado”. ¿Por qué? Puede parecer una cuestión de romanticismo o una sugestión por ideología, pero existe una explicación científica que arroja luz a este enigma. “Una copa artesanal, cuando se observa a través de un microscopio, es más rugosa, y eso significa que tiene más superficie y mejor transmisión de aromas”, explica Hinterleitner. Además, a pesar de todos los avances tecnológicos, las máquinas no tienen la capacidad de lograr el mismo refinamiento que la pericia y el talento humano, y esto no solamente es decisivo por una cuestión estética y funcional, sino también en términos de durabilidad. “Las máquinas son más toscas al hacer el borde de la copa y en la transición entre el fuste y el pie y, esto hace, a su vez, que sean menos resistentes

que las artesanales, donde durante su elaboración, el fuste se extrae de la esfera caliente del cálize sin solución de continuidad”.

Hinterleitner, explica que prueban cientos de prototipos antes de sacar una nueva copa Zalto al mercado, y sólo lo harán “si esa nueva forma añade una mejora importante para la percepción de un vino o bebida”. Esa exigencia les ha llevado a descubrimientos sorprendentes, como cuando investigaban cuál sería la copa ideal para sake y se dieron cuenta que, en realidad, la mejor ya estaba creada: era su copa para vino blanco.

Lejos de ser una exquisitez solamente perceptible para los ya iniciados, desde Zalto sostienen que incluso los bebedores sin experiencia perciben diferencias cuando degustan el vino en las distintas copas. En su caso, se diseñan para ser un arquetipo de cada vino según las sustancias predominantes en él, como los taninos, los fenólicos o los ésteres: la copa Burdeos permite una aireación superior y reduce la sensación alcohólica y la acidez, y en ella brillarán, dice Hinterleitner, los vinos complejos y con mucha extracción: Burdeos, Rioja, Shiraz, Sur

del Ródano, Borgoñas Blancos y vinos blancos con complejidad.

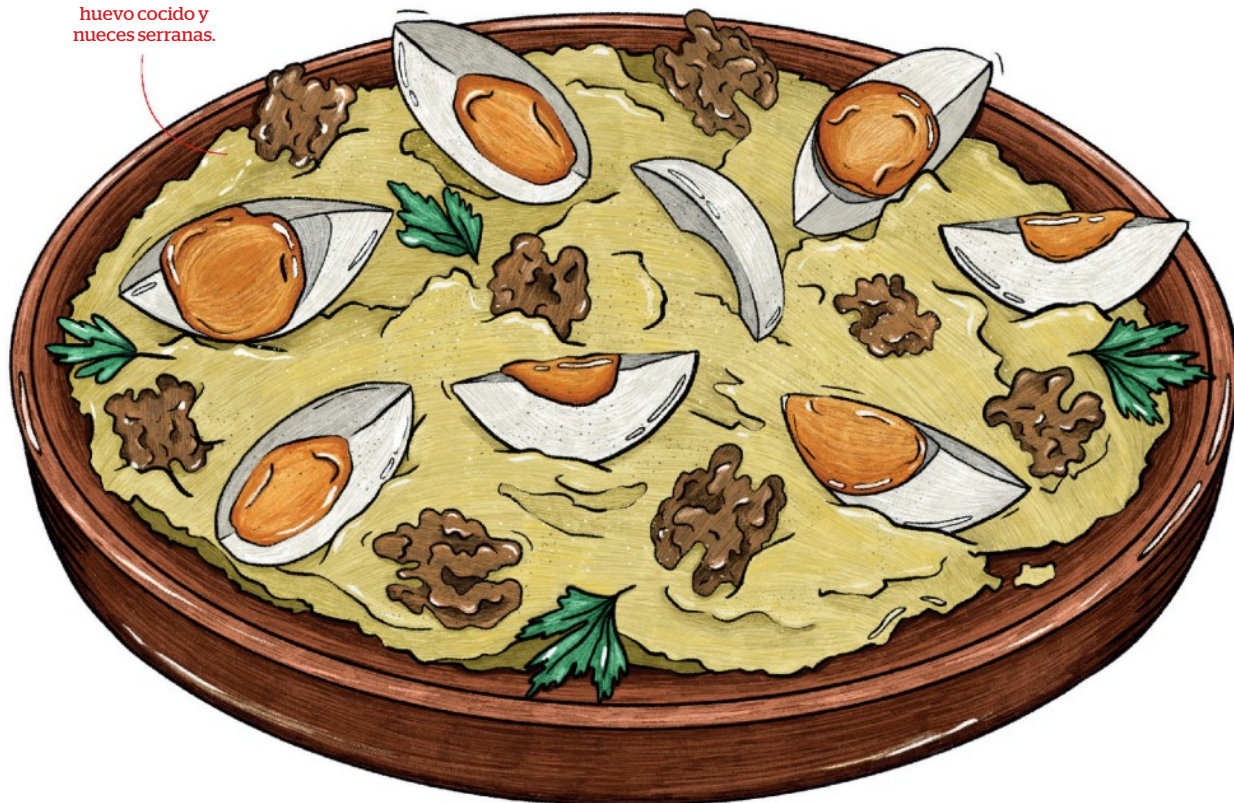
“Para nosotros, lo más importante es que el vino se muestre en su mejor expresión, en su *terroir* y en su verdadera personalidad. Una copa tiene que mostrar los aromas en todas sus sutilezas como el mejor altavoz de alta fidelidad”. Por esta misma razón, en Zalto creen que es mejor que las paredes de las copas sean rectas porque “las curvas integran los aromas y lo mezclan todo junto o los diluyen. Con ello, la idea es ser como un cromatógrafo de gases: separar en distintos tiempos los componentes que percibiremos en el vino.

Esa voluntad también está en la base de las copas Archè, creadas por Francesco Saverio. “Necesitaba unas copas capaces de proveer una degustación elevada y que respetasen plenamente el vino que contengan”. Las copas Archè, también sopladas a mano en Bohemia, donde el cristal es candidato a ser incluido en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, buscan ser estéticas sin perder ni un ápice de funcionalidad: “Tenemos suerte de que sean hermosas porque nuestra premisa nunca fue esta y todo su diseño deriva de los estudios técnicos y de ingeniería sobre corrientes convectivas”.

Tal y como sucede en las copas Zalto, las Archè buscan separar los aromas y potenciar su entrada en boca. “Así, se potencian los aromas más impactantes y se mantienen divididos y perceptibles de una manera más clara, preservándolos de la oxidación, brindando al catador la oportunidad de decidir la exposición a la oxidación moviendo la copa. A su vez, dan un ritmo de degustación más lento: la cantidad que ingresa en la boca con cada sorbo es menor de lo habitual”. ☞

**UNA COPA
ARTESANAL ES
MÁS RUGOSA,
TIENE MÁS
SUPERFICIE
Y MEJOR
TRANSMISIÓN
DE AROMAS**

El plato se
adorna con
huevo cocido y
nueces serranas.



MAL NOMBRE, GRAN PLATO

Brandada de los pobres, plato barroco, calórico tentempié de Sancho Panza, el atascaburras es auténtico 'comfort food' donde se dan la mano la sencillez y la nostalgia.

Texto José Manuel Ruiz Blas

E

Es difícil encontrar un plato con una nomenclatura menos sexy. El sabroso atascaburras juega en la liga de los platos de nombre disuasorio y excéntrico, junto al matamaridos o la olla podrida. Pero es una de las joyas de la gastronomía manchega, el menú ideal de Sancho Panza. Aunque privado de glamour, se inscribe en el atlas culinario de La Mancha junto al pisto, las migas, el morteruelo, el tojuntó, las gachas manchegas, las carcamusas, el tiznao, los duelos y quebrantos o el gazpacho manchego. Si las grandes canciones del pop tienen sólo tres acordes, el atascaburras se las apaña con tres ingre-

dientes: patata, bacalao y ajo, aunque a la mezcla se le añaden el aceite y el adorno del huevo cocido y las nueces serranas, a ser posible de los nogales centenarios de la Sierra del Segura. Un moderno hablaría de comfort food: cocina sencilla, de la abuela, conectada con la tierra.

La tierra no es otra que Albacete, de donde es típico, y donde nació en el siglo XVII. Y no es raro, dado que fue el momento en que empezó a extenderse el consumo de la patata, que había llegado poco antes a España a bordo de los barcos provenientes de América. Tardó en ocupar un lugar en las mesas: al principio la patata era una rareza botánica destinada a embellecer los jardines de la aristocracia. Pero, puesto que su cultivo era sencillo, pronto se destinó a alimentar al ganado como planta forrajera y, más tarde, a los humanos más humildes, antes de dar el salto a Francia de la mano del gastrónomo Antoine Parmentier, que convenció a Luis XVI de que se pusiera una flor de patata en la solapa y de que levantara el veto sobre el consumo humano. Su entusiasta apología del tubérculo fue tal, que acabó dando nombre al puré de patata.

Varias teorías se aventuran en el origen del atascaburras. La más extendida –y menos creíble, por la exactitud del relato–, apunta a que dos pastores se vieron aislados durante una fuerte nevada. La escena, muy ‘Brokeback Mountain’, se condice con la popularidad de los pastores en el Siglo de Oro español, cuando eran los protagonistas, siempre en tonos idealizados, de la literatura con el éxito más efervescente de la época: la novela pastoril (como ‘El pastor de Fílida’, de Luis Gálvez de Montalvo, o ‘La Galatea’ de Cervantes), que arrasaban como best sellers junto a los títulos bizantinos y caballerescos. Sin embargo, una de las realidades bien concretas de nuestro Siglo de Oro fue el hambre y las privaciones de las clases humildes. Aquellos pastores se las arreglaron con lo único que llevaban consigo: unas socorridas patatas que cocieron con la nieve calentada y unas raspas de bacalao sobrantes de una pitanza anterior. Machacaron la mezcla en un mortero con aceite, para dar consistencia y hacer más tragaderas las espinas, y se zamparon aquel puré, que les sació hasta el punto de exclamar que aquello hartaba “hasta las burras”.

Otra teoría apunta a que durante las nevadas, cuando las burras se atascaban, los hombres no salían a laborar en el campo, y permanecían en casa ayudando en tareas del hogar. Tareas como darle fuerte al mortero, para lo que se requiere un buen y musculado brazo. Quizá esto se deba a que la brandada, del cual el atascaburras es una versión humilde, era un plato típicamente preparado por el varón, y el atascaburras no es sino una versión “pobre” de la brandada, a la que se le añade patata. Son platos similares, puesto que la brandada, versión del

AUNQUE PRIVADO DE GLAMOUR, SE INSCRIBE EN EL ATLAS CULINARIO DE LA MANCHA JUNTO AL PISTO, LAS MIGAS, EL TOJUNTO O EL MORTERUELO

alioli medieval, al que se le añadió bacalao seco probablemente en el siglo XVI, es también de invierno, y recorre la costa del Mediterráneo que va de Liguria a Alicante. La receta llegó incluso a París. Allí el ajo se consideró una vulgaridad, y se le sustituyó por aceites vegetales, mantequilla, nata... o patata. Paradójicamente, muy parecido al modesto atascaburras.

El secundario de esta película, el bacalao, abunda en las elaboraciones manchegas, como el somallao o el tiznao. Es lógico: durante mucho tiempo, cuando no existía refrigeración, era el único pescado que se consumía en el interior gracias a la salazón. El bacalao era idóneo para ser conservado mediante esta técnica debido a su menor cantidad de grasa.

Patata y bacalao, machacados, nos llevan a la hipótesis más verosímil sobre su origen, que es la que relaciona el ruido que hacen las patas de una burra al meterlas y sacarlas del arcilloso barro manchego, con el que se produce en el mortero al mezclar las patatas con el ajo y el bacalao. La técnica ya era conocida por los antiguos romanos: los majados eran una de las más antiguas técnicas de su cocina, y los soldados romanos, habituados a vivir en campaña, llevaban en el macuto un mortero para alimentarse de pan, aceite y ajos. Como aquellos pastores de las nieves, necesitados de un buen aporte calórico en la intemperie.

Aunque la tradición dicta que se coma cuando caen los primeros copos de nieve, puede disfrutarse durante todo el año. Incluso existen versiones refinadas con bacalao confitado sobre una delicada muselina de atascaburras. Hay que comerlo directamente del mortero, como todos los platos de campo. Y cada región tiene su propia versión (con ñora cocida en Murcia, otras con miga de pan y piñones), pero en todas late el corazón arriero de un plato popular. 🍴

TODO EL ARTE DE UNA RASPA DE LENGUADO

La estancia de Picasso en Barcelona estuvo marcada por sus cafés y restaurantes, donde disfrutó de una gastronomía que acabaría marcando su obra de manera decisiva.

Texto Emilio Molines

U

Un premio Nobel toma notas de todo lo que ocurre mientras hace la compra, Pablo Picasso (Málaga, 1881- Mougins, Francia, 1973) lo hace descongelando todo lo que hay en las neveras, plasmándolo en formatos artísticos de todo tipo. Considerado uno de los artistas más grandes del siglo XX, se calcula que su legado supera las 1.900 pinturas, 7.100 dibujos, 1.300 esculturas, 345 tapices y 2.300 cerámicas, todo un mundo diverso en el que también refleja la gastronomía, con más de 200 obras en distintas épocas de su carrera.

El artista malagueño desarrolló parte de esa obra durante su estan-

cia en la Ciudad Condal, y nadie conoce mejor esta etapa creativa que Emmanuel Guigon (Besançon, 1959), director del Museo Picasso de Barcelona desde 2017 y una de las máximas autoridades en la obra picassiana. Doctor en historia del arte contemporáneo por la Universidad de La Sorbona (Francia), Guigon se especializó en vanguardias históricas europeas y arte español moderno y contemporáneo.

El Museo Picasso de Barcelona, que abrió sus puertas al público el 9 marzo de 1963, “es el que tiene la colección más importante del artista, el único de creación propia sobre él y el que Picasso hubiera querido, porque está hecho con las obras que donó a la ciudad”, –señala Guigon–. Ahora acoge más de 4.000 obras de diversos periodos. Por él pasaron en 2023 más de un millón de personas (el más visitado de la ciudad), de los que un 16% es público local. “Esta cifra me hace muy feliz, porque el público local empieza a implicarse más, ya que antes de la pandemia

solo venían un 2%. Además, se ha convertido en un motor económico para Barcelona”.

La cocina como eje revelador

Guigon transmite entusiasmo y un enorme amor por Barcelona. Bajo su dirección se organizó hace seis años la exposición *Picasso y la cocina* (hay un libro al respecto que asesoró Ferran Adrià). Guigon indica que la cocina es un tema que emerge al mismo tiempo que el artista, y se mantiene en todos los formatos: objetos cotidianos como la botella de vino, un pollo asado o pescados, se convierten en protagonistas desfigurados de sus bodegones cubistas; cerámicas como *Escena de corrida con pescado* (1957), en la que el artista incrustó la raspa de un lenguado acompañada por la emblemática fotografía de David Douglas Duncan mientras Picasso se comía este pescado; o esculturas, como el famoso *Vaso cubista de absenta* (1914) o *Cabeza de mujer* (1929), e incluso poemas con numerosas referencias gastronómicas en las que el genio aseveraba:



Durante el proceso de creación de la cerámica "Escena de corrida con pescado".

"He pintado como si me lo hubiera comido". Y es qué para un creador, el propio acto de comer y digerir es una metáfora. Ya lo dijo Heráclito: "Los dioses están en la cocina".

Barcelona conserva mucho del paisaje real, emocional y del aroma que llena las obras del pintor malagueño (hace unos meses el museo ha publicado la guía de lugares picassianos Barcelona), a la que llegó con su familia por primera vez con 14 años y que se convertirá en su ciudad de adopción durante nueve años. En ella estudió Bellas Artes, trabajó, empezó la revolución y se embarcó en su Etapa Azul (1901- 1904). Más tarde se trasladó a París, y en 2017 regresó de nuevo a la capital catalana con los Ballets Rusos, aprovechando la interpretación en el Liceo de la bailarina Olga Jojlova, que luego se convertiría en su mujer, musa y modelo de varios de sus cuadros. Ella se hospedaba en el Hotel Ranzini y desde la ventana de su amada pintó el paisaje que observaba, como el óleo *El Paseo de Colón*, que se encuentra en el museo

EN ELS QUATRE GATS PASABA HORAS CREANDO CARTELES Y ELEMENTOS COMO EL "MENÚ DEL DÍA"

barcelonés, al igual que el conocido cuadro *El Arlequin*. Volvió, por última vez, antes de la Guerra Civil, aunque siguió teniendo relación con la ciudad hasta su muerte.

Los restaurantes como inspiración
"De su estancia en la Ciudad Condal no hay que olvidar –destaca Guignon– el papel de los bares y restaurantes como lugar de encuentro de reuniones y tertulias del artista malagueño con su pandilla de amigos artistas, intelectuales y bohemios. En ellos pintaba oleos, bocetos, dibujos y carteles". Entre los locales míticos vinculados a Picasso en esta etapa se encuentra Els Quatre Gats, donde pasaba horas creando carteles y elementos gráficos, como el diseño del menú, del "Plato del día". Todo ello quedó reflejado en su primera exposición pública, en febrero de 1900. En esta etapa frecuentó otros bares de la ciudad como el Gran Café Continental, pasando por el Gran Café Restaurant Tibidabo o el bar Marsella. 📍

EL OFICIO DE LA TIERRA Y EL VINO

El viñador Alejandro Muchada y el ilustrador Ismael Pinteño han dado forma a una entrañable homenaje al oficio de trabajar la viña para embotellar su esencia. Abalon Books lo publica en “Viñadores. Hijos de la tierra y del vino”.

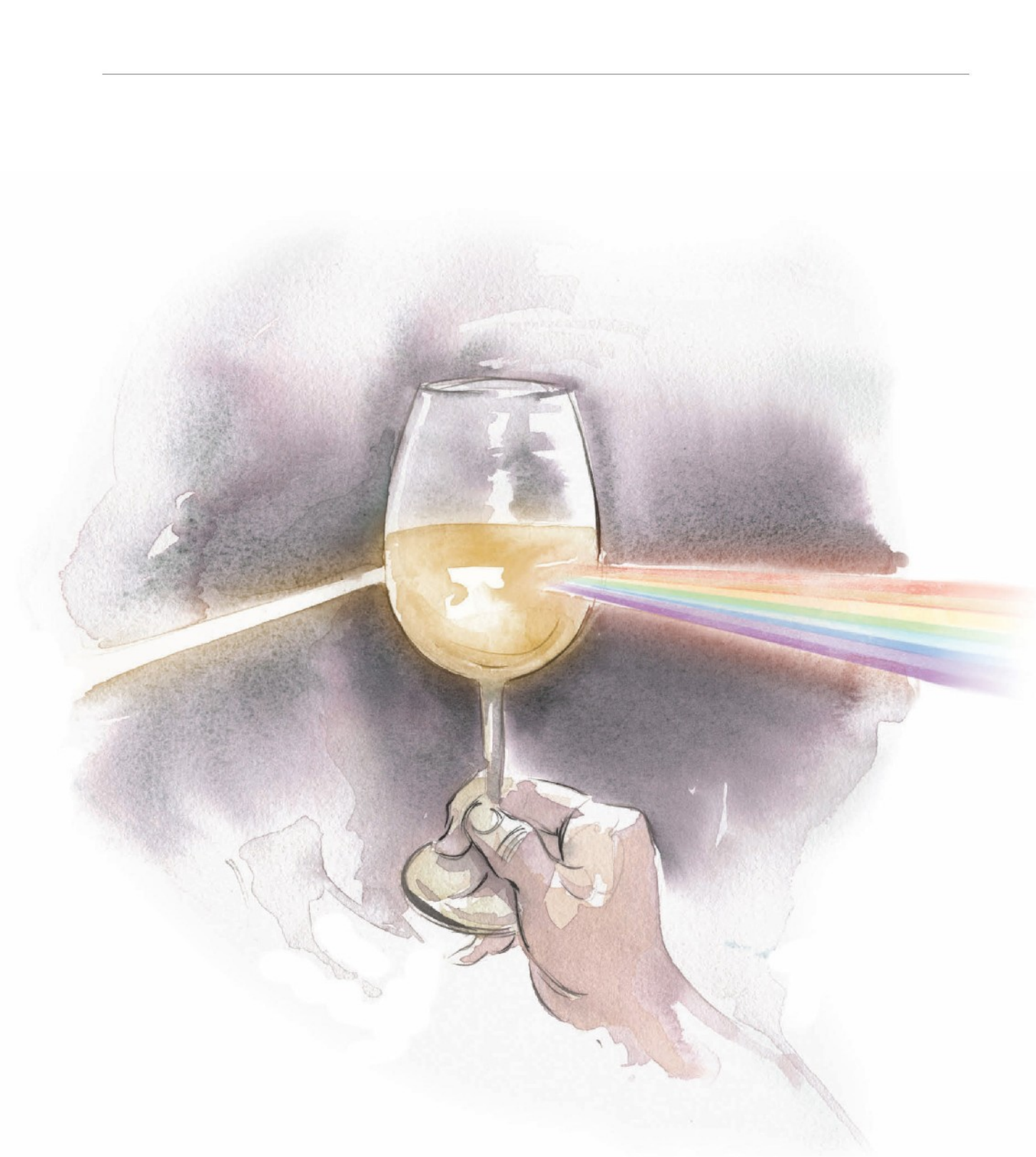




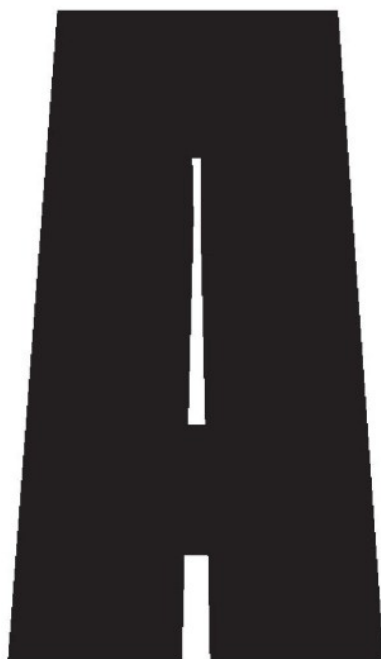












Alejandro Muchada nació en 1982 en Villanueva de la Serena, en el corazón de Extremadura. Su andadura en el mundo del vino y de la viticultura comenzó en 2011, cuando conoció al que hoy es su socio, David Léclapart, uno de los *vignerons* de referencia de la Champaña. Junto a él aprendió todo sobre la agricultura biodinámica y el oficio del viñador y de la mínima intervención en bodega. Y juntos, decidieron poner en marcha la bodega Muchada-Léclapart, donde cultivan en agricultura biodinámica cuatro hectáreas de viñedo en Sanlúcar de Barrameda.

Con una producción artesanal, sus vinos de uva palomino han sido seleccionados y descritos en medios de

comunicación internacionales como *The New York Times*, *Financial Times*, *Decanter* o *El País*.

Pero la idea de este libro, *Viñadores Hijos de la tierra y del vino* (Abalon Books), comenzó a fraguarse mucho antes en la mente de Muchada. En concreto, durante aquel año 2011, cuando se embarcó en un viaje por Francia como mochilero cuando era, por entonces, un arquitecto doctorando. Según explica el propio autor, su primera vendimia y su primer contacto con el vino “fue gracias a David Léclapart en su pueblo Trépail, en la Champaña, donde llegué por casualidad. Aquel fortuito encuentro no apareció desde un interés por el vino, por las etiquetas, ni tampoco por la exclusividad. En mi caso, era una página en blanco en la materia y no sabía que David tenía ya un merecido reconocimiento profesional como productor de vino”.

Descubrir la figura del *vigneron* y la agricultura biodinámica, asegura, cambió su vida, y entonces pensó “que su historia, y la de quienes trabajan como él, merecía ser contada”.

En ese proyecto ha estado apoyado por el ilustrador Ismael Pinteño, quien ha sabido traducir a la perfección los bocetos originales del autor, transmitiendo el amor y el respeto de este por la profesión. La raíz se encuentra en el viticultor de la vie-

ja escuela, de quien el viñador toma los saberes ancestrales, los conocimientos técnicos y el respeto por los ritmos de la naturaleza. “Con ese legado, da un paso hacia delante para obrar un vino lleno de vibraciones, que transmite con elegancia y sensibilidad su esfuerzo en la viña y su arte en la bodega”.

El libro cuenta con un prólogo firmado por el propio David Léclapart, Bisnieto, nieto e hijo de *vignerons*, reconocido como todo un predicador por excelencia de la agricultura biodinámica con máximo respeto al *terroir*. Escribe Léclapart en la apertura de la obra: “Ser *vigneron* es también, y sobre todo, actuar desde el corazón, estar en armonía con la viña, hablarle, admirar la belleza de un amanecer, de un atardecer, de las nubes, de la lluvia, observar a los animales, hasta incluso los pequeños insectos que se codean con ella, respirar los olores de la tierra húmeda tras la lluvia o de la hierba cortada tras la siega, dejarse fascinar por el colorido de las flores o por la elevación de las vides en primavera, despertar todos los sentidos para degustar el vino, compartiendo momentos únicos con otros *vignerons*. En definitiva, son todos esos momentos de la vida los que nos nutren y hacen vibrar nuestro corazón como las manos a las cuerdas de una guitarra”. 🍷



BOYERO SENTADO A LA MESA

El inclasificable y “bon vivant” Carlos Boyero acaba de publicar sus memorias, “No sé si me explico” (Espasa). En ellas no falta un capítulo consagrado a sus experiencias gastronómicas, “Mi vida al pil pil”, que reproducimos íntegro.

Mi relación con la comida ha consistido, básicamente, durante años y años y debido a mi proverbial torpeza en cualquier cosa que tenga que ver con cocinar, en comer y cenar todos los días de restaurante. Jamás he mirado el dinero (miento, desde que me bajaron el sueldo a la mitad, sí que lo miro), y aquello me encantaba, y además me encantaba invitar a la gente. Puede decirse que unía la necesidad con el placer, es decir, que por una parte estaba obligado a comer y cenar fuera porque si no, no cenaba; y por otra, es que me gustaba mucho, y me gusta, ir a esos restaurantes caros. Bueno, lo cierto es que muchos días no ceno, o ceno un yogur. ¿Que qué me gusta comer? Pues lo bueno. Durante mucho tiempo mis referencias se llamaban San Mamés, Viridiana, Gaztelupe, Kabuki, O’Pazo, Rafa... Sitios a los que la gente suele ir de forma excepcional para celebrar cosas, y a los que, sin embargo, yo iba como Pedro por su casa. Y la inmensa mayoría de las veces, solo. Para ellos era, claro, el cliente perfecto.

Iba sin parar, y sin presupuesto. Comía lo que me daba la gana. Si había angulas, pedía

angulas. Todo eso cambiaba exclusivamente cuando estaba enamorado y vivía en pareja, pero eso era porque entonces cocinaban ellas. Bueno, o aparecía yo de pronto en casa con cosas de capricho que había comprado. Y éramos felices y comíamos perdices y muchas más cosas, y después de una buena comida y de una buena bebida, pues ya se sabe, no me hagan seguir...

De todos los sitios en los que he estado, y les aseguro que he estado en muchos y muy buenos, no hay nada que se pueda comparar a un lugar llamado El Bulli. Aquello era grandioso, un espectáculo, Ferran Adrià, de quien en teoría yo podría haber pensado que era un payaso grandilocuente, en realidad era un genio y yo tuve que comerme, además de las cosas maravillosas que salían de aquella cocina, todos mis prejuicios. La noche en la que yo estuve empezabas chupando unos palos que decían que eran daiquiri y acababas probando cuarenta y dos platos. Era un milagro, aquellos sabores, cómo explotaban en la boca, aquel sitio como de los años setenta asomado a una bahía de Giróna donde estabas comiendo cosas del siglo

Sitios a los que la gente suele ir de forma excepcional, y a los que yo iba como Pedro por su casa. Y la inmensa mayoría de las veces, solo. Era el cliente perfecto.

FOTOGRAFÍA: JEOSM.



OTRO RESTAURANTE QUE CONSERVO EN LA MEMORIA DE MANERA IMBORRABLE ES EL CELLER DE CAN ROCA, TAMBIÉN EN GIRONA

XXII, aquella carretera medio asfaltada que te llevaba a Rosas después de la cena dando tumbos entre acantilados...

Como digo, El Bulli era la obra de un genio llamado Ferran Adrià. Lo que detesto son esos imitadores y esos impostores que quieren ir de genios sin serlo y te explican cada condimento, que si esto es sal de Madagascar y que si eso es nosequé y que si lo de más allá. Me ponen enfermo. Había otro cocinero que, además de ser amigo mío, era un auténtico inventor de cosas, de sabores, de texturas. Se llama Abraham García y era un tipo genial, y su restaurante se llamaba Viridiana y estaba en Madrid. Allí celebré muchos cumpleaños, y otras celebraciones, y venía Abraham al final de la cena y te invitaba a una botella de Château d'Yquem, el legendario vino dulce de Sauternes que no sé, pero debe de costar una fortuna. Eso no era normal. Pero para Abraham sí era normal, al menos con los buenos amigos, al menos conmigo.

Otro restaurante que conservo en la memoria de manera imborrable es El Celler de Can Roca, también en Girona. Y muchos restaurantes de San Sebastián que son la hostia, como Arzak, Akelarre, Rekondo, Zuberoa, que era extraordinario y cerró hace poco, o Urepel, que a mí me parecía la perfección, y que también cerró... Tú ibas a esos sitios y pagabas un dineral, entre otras cosas, porque te ponías hasta arriba no solo de platos excepcionales, sino de vinos impresionantes y de destilados aún más impresionantes, y claro...



"En el extranjero he visitado lugares sublimes. Y carísimos. De París siempre recuerdo La Tour d'Argent, allí, a espaldas de Notre Dame"

pero habías estado tan bien y en tan en buena compañía que todo dinero era poco.

Tengo una espina clavada. Se llama San Mamés. Es una casa de comidas en la calle Bravo Murillo de Madrid donde dan, o al menos daban, o al menos eso decía Santi, su dueño, los mejores callos de todo Madrid. Debían de serlo. Los mejores, digo, porque costaba la ración como cosa de treinta o treinta y cinco euros. Pero no solo eran los callos. Todo estaba bueno en San Mamés, y yo allí me sentía como en mi casa, y me hice muy amigo de Santi, que, por cierto, solía sentarse en tu mesa, te preguntaba qué vino habías pedido, pedía una copita y se ponía a beber tu vino, ¿se lo pueden creer? Yo iba mucho. Hasta que un buen día, me presenté allí con mi novia después de un partido en el Bernabéu. No había reservado. Pero supuse que Santi nos haría sitio, coño, que yo me dejaba allí verdaderas fortunas cada mes. Pues no. «¿Pero qué coño haces viniendo sin reservar, joder?!». Y yo: «Tranquilo, Santi, ya nos harás un sitio, aunque sea en una esquina». «¡Que no, coño, que te he dicho que no hay sitio!». «No me grites, Santi». «¡Joder, es que eres la hostia, Carlos!» «Adiós, Santi, hasta nunca». Y fue hasta nunca. Nunca he vuelto. Ni he vuelto a hablar con Santi. Me dijeron que había estado enfermo, y lo sentí. Pero nunca más volvimos a hablarnos. Tengo un concepto de la amistad un tanto especial, digamos que innegociable, y aquello me tocó los cojones. Pero lo sentí mucho.

TENGO UNA ESPINA CLAVADA: SAN MAMÉS, UNA CASA DE COMIDAS EN LA CALLE BRAVO MURILLO, DONDE DAN, O DABAN, LOS MEJORES CALLOS DE MADRID

En el extranjero he llegado a visitar lugares verdaderamente sublimes. Y carísimos. De París siempre recuerdo La Tour d'Argent, allí, sobre el Sena y a espaldas de Notre Dame, de noche. Era impresionante. Estuve con una amiga mía y no nos privamos de nada, pedí un burdeos que costaba un riñón y nos tomamos dos botellas. El dueño, que se llamaba Claude Terrail y que era un guaperas que había estado liado con Ava Gardner cuando vivió en Estados Unidos, iba por las mesas diciendo a la gente: «El placer no tiene precio». Tengo aquella frase grabada en mi cabeza. ¡Joder, que no tiene precio! Pues en aquella ocasión como unas doscientas cincuenta mil pesetas de la época, o sea, unos mil quinientos euros más o menos, pero estoy hablando de hace treinta años. Y de Italia me acuerdo de la Enoteca Pinchiorri, en Florencia, un sitio suntuoso, buenísimo y carísimo. Bueno, normal que fuera carísimo, nos bebimos entre dos cuatro botellas de vino extraordinario, un amarone, creo recordar que era, y nos pusimos morados de trufa blanca, de trufa negra y de ya no recuerdo qué cantidad de cosas más.

Bueno, y en Madrid hay lugares a los que he ido mucho y que sigo visitando, lo que pasa es que mi tren de vida, repito, ya no puede ser el que era. Me encantan los japoneses y fui un asiduo del Sushi 99 que estaba cerca de mi casa. También voy mucho al bar Silkar de mi amigo Gerardo, en el que

está todo buenísimo, empezando por una tortilla de patatas prodigiosa y siguiendo por todo lo demás. Una casa de comidas de las que ya no quedan.

Me encanta lo bueno. Pero ya no puedo tirarme el rollo como antes. Nunca miré la pela. Ahora sí.

En la pandemia descubrí a través de mi prima esa cosa que se llama microondas y que me daba pavor. Ahora sé girar una rueda y la cosa se pone en movimiento. Después de dos minutos, hace «ipiiiiii!», abro la puerta y la comida sale caliente. Es milagroso. Así que muchas noches ceno en casa porque mi asistenta me deja preparadas cosas. Es armenia y me hace platos muy ricos de su país, generalmente con bastantes especias. Con la pandemia descubrí también el caldo Aneto y la fabada Litoral. Están buenos, se pueden comer, y sobre todo están tirados. Es que yo, antes, por esos platos pagaba treinta euros en los restaurantes. No eran iguales, claro, todo hay que decirlo.

Eso sí, desayuno fuera casi todos los días, en bares del barrio, sobre todo en la cafetería de unas chicas rumanas encantadoras; como fuera y ceno normalmente en casa. Y luego compro cosas como jamón —del bueno—, espárragos y yogures para tener algo en el frigorífico. Me defiendo. Pero de cocinar, ni hablar. La única vez que intenté freír dos huevos, que me habían dicho que era muy sencillo, me saltó aceite hirviendo y me abrasé las manos. Y dije: hasta aquí. 🙄



“Con la pandemia descubrí también el caldo Aneto y la fabada Litoral. Están buenos, se pueden comer, y sobre todo, están tirados”



PAOLO ROVERSI

PALAIS GALLIERA
16.03-14.07.2024

PAOLO ROVERSI: MONTY CHANEL, VOGUE ITALIA, NARS, 2015 - CONCEPTION GRAPHIQUE: ORONA



PALAIS
MUSÉES
GALLIERA
BY LOUÏSE DE MEYER



BeauxArts
Magazine



Télérama



TROISCOULEURS



fnac

Tapas mains

Productos de temporada



102

BEST NEW RESTAURANTS

El último año ha sido testigo de un buen puñado de aperturas gastronómicas que nos han resultado muy estimulantes. Aquí traemos nuestras favoritas.

112

RESTAURANTE PABÚ

Nos sentamos a charlar con Coco Montes, el joven chef que ha convertido el restaurante Pabú en una de las visitas imprescindibles en los últimos meses.

116

EL SABOR DEL VIEJO PEKÍN

La familia Kao es un referente de la gastronomía asiática en España. Acaban de publicar un libro que repasa lo mejor de sus tres generaciones en Barcelona.

128

MÍSTICA PUNK ROCK EN LA MESA

Los californianos Katina y Kyle Connaughton y el limeño Virgilio Martínez aplicaron su filosofía como punk rockers y skaters para abrir Single-Thread y Central.

— **Tapas** —

BEST NEW RESTAURANTS 2024

El último año ha deparado sorpresas muy gratificantes en el sector gastronómico. Propuestas únicas y originales, elegantes y disruptivas. Las mejores materias primas al servicio de los profesionales más detallistas y exigentes nos embarcan en viajes deliciosos a través de un festival de sabores, texturas y olores. Estas han sido nuestras aperturas favoritas de los pasados 12 meses.

Powered by



DS AUTOMOBILES
Travelling is an Art



Coco Montes
posó para *Tapas*
ante el colorido
mural de Pabú
el 22 de abril.



DS AUTOMOBILES
Travelling is an Art





PABÚ Madrid

La trayectoria de **Coco Montes** le ha llevado por algunos de los mejores restaurantes de dentro y fuera de nuestras fronteras, como Azurmendi, Zalacaín o el francés L'Arpege. Fue entonces cuando su personalidad como cocinero se fue formando, torneando hacia un mundo en el que el producto era lo primero, pero también la técnica que se empleaba para cocinarlo. Llegó el momento de abrir su primer restaurante, Pabú, un espacio que en poco tiempo, se ha posicionado como una de las mejores novedades de los últimos tiempos. Y no es de extrañar, porque la suya es cocina de microtemporada y efímera, algo que consigue sacarle de esa zona de confort que da otro tipo de restaurante.

Montes siempre está en movimiento, pensando, ideando su próxima creación, porque prácticamente todos los días cambia sus platos, para sorprender al comensal y retarse a sí mismo. Otorga un especial protagonismo a las verduras y a las técnicas afrancesadas. Pero también a los frutos secos, hierbas frescas, a las frutas e incluso algún que otro producto del mar y la tierra. Los plasma en dos menús, Paté y Bubú, como homenaje a la forma en que sus sobrinos llaman a sus padres. Y es que la familia tiene mucho que ver aquí, desde su apoyo incondicional al propio nombre del restaurante. Apoyado por **Pablo Peinado** en sala y al frente de la bodega, ha consolidado este proyecto con un porvenir de lo más brillante del panorama patrio.



ABARIKE Gijón

Lara Roguez cambió la ingeniería robótica por los fogones. Y le fue muy bien, pasando por un restaurante en Gales y de vuelta a su Asturias natal, siempre trabajando con la despensa del mar como emblema, lo que le llevó a consagrarse como “la chef del Cantábrico”. 2023 fue el año de emprender en Gijón, con un proyecto asturiano y marinero, que recorre la costa, poniendo sobre la mesa sus mejores tesoros, de mariscos a bivalvos, pasando por los pescados de lonja. Trabaja con dos menús degustación *Marea Baja* y *Marea Alta* de estilo *omakase*, que invitan a repetir, porque cambia los platos con frecuencia.

ÂME Barcelona

Âme significa alma en francés y es que este restaurante que ha unido al venezolano **Pachi Rodríguez** en cocina y a **Joey Attieh** en sala, es un homenaje precisamente, a la cocina francesa. A ella suman algunos sabores del Líbano, de donde el segundo es originario y la despensa catalana, que muchas veces es la base de sus platos. Trucha del Pirineu, arroz del Delta del Ebro, gamba roja de Palamós, fresas del Maresme... Productos, en definitiva, que les sirven para redondear su concepto de cocina mediterránea con alma gala, en pleno corazón de L'Eixample y en un local que data de 1897.



BARRO Ávila

Ser el chef más joven de la historia de España en obtener su primera estrella Michelin, es algo que sin duda, ha marcado a **Carlos Casillas**. Con tan solo 24 años, también es suyo el logro de conseguir la primera para la ciudad de Ávila. Y lo ha hecho acompañado junto a un equipo joven con **Jaime Mondéjar** como jefe de cocina y el saber hacer de **Ferran Centelles** en materia vinícola. Se nutren de una red de más de 60 productores locales, para ensalzar la despensa de Castilla y León y hacerlo de una forma que respeta la tradición y la presenta de una forma contemporánea. Lo suyo promete. Y mucho.



BASCOAT Madrid

Tras afianzar Arima Taberna como uno de los espacios más disfrutones de Madrid, **Nagore Irazuegi** y **Rodrigo García** tenían claro que querían ir “un paso más allá”, crecer en espacio, pero también en propuesta y sofisticación. Para ello han abierto su propio templo, uno que habla de los caseríos vascos, pero también de la cocina del País Vasco francés. La carta va de los aperitivos donostiarra a los platos más elaborados, pasando por grandes piezas de pescados y carnes a la parrilla. Lo mejor, ponerse en sus manos a la hora de pedir. Gran fichaje el de **Álex Fernández** como jefe de sala y sumiller, que maneja 450 referencias y una carta de estraperlo con referencias difíciles de encontrar.



BRABO Barcelona

Ellos se definen como “un asador sin pretensiones”, donde todo lo que se cocina, ahúma o asa son ingredientes locales que ellos mismos seleccionan a partir de sus proveedores de confianza. Al frente de este asador moderno enfocado en el producto encontramos a **Rafa Panatieri** y **Jorge Sastre**, una pareja de profesionales que en unos pocos meses han logrado convertir su restaurante en el centro de Barcelona en un verdadero templo del fuego, donde la brasa predomina por encima de todo. Elaboran sus propios embutidos y quesos, asegurándose de que todos los productos han sido cultivados de manera sostenible y ecológica.



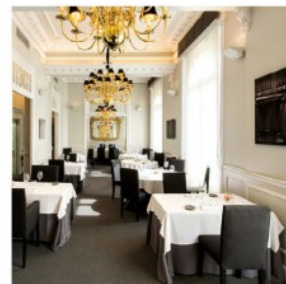
CAN CHAN CHÁN Madrid

El mestizaje, bien entendido, puede llevar a un restaurante a lo más alto. Que se lo digan a **Roberto Ruiz** y **Maria Fernández**, que a sus espaldas llevan Punto MX, el primer restaurante mexicano que tuvo estrella en Europa. Aquellos tiempos pasaron y ahora hacen gozar a los que se sienta a su mesa, con otros tantos proyectos y su última novedad, ubicada en lo alto de El Corte Inglés de Serrano. Lo hacen con una propuesta que mezcla las recetas mexicanas con las españolas y su despensa, para dar con una deliciosa cocina de antojo, en la que platos como el guacamole con tortilla de camarón, son de peregrinaje.



COLMADO WILMOT Barcelona

Volver al origen es algo que **Eugeni de Diego** sabe hacer muy bien. Y es con este espacio, que nació para vender comida para llevar y pronto evolucionó en un restaurante, donde lo pone de mani-fierto. Hay recuerdo de sus inicios en Ca L'Isidre, como la tortilla de cap i pota, pero también cocina simple, de sabor y producto que en el día a día llevan **Adrián Redondo** y **David Guitart**. Para el desayuno, con sus succulentos bocadillos, para la comida y cena o simplemente para llevarnos unos cuantos productos a casa. Cualquier momento es perfecto en el colmado de la pasión por las cosas bien hechas.



EL CLUB ALLARD Madrid

Tan solo hicieron falta ocho meses para que la guía roja reconociera al restaurante con su primera estrella. La ‘culpa’ la tenía el nuevo dúo tras el restaurante –que en su día fue el icono de Casa Gallardo–, el prolífico **Martín Berasategui** y el joven **José María Goñi**, previamente curtido en los restaurantes del primero y en otras grandes casas como Amelia. Juntos consiguieron volver a poner este restaurante en el mapa y recuperar el lustre del que gozaba antaño. Lo hicieron con platos emblemáticos del chef con más estrellas y con creaciones de Goñi, como el dim sum de txan-gurro donostiarra.

EL HUERTO DE FLOREN DOMEZAIN Madrid

Segundas partes sí fueron buenas. Si no que se lo digan al carismático **Floren Domezain**, el conocido como ‘rey de las verduras’ que tras cerrar su restaurante durante la pandemia, volvía a Madrid con nuevo restaurante, esta vez unido al **Grupo La Fábrica**. El cocinero navarro domina con maestría todo lo que nace y crece en su huerto propio, que se encuentra en la Tudela natal del cocinero. El espacio es una verdadera oda a las verduras, al tomate antiguo de Floren, conocido como el solomillo de la huerta, a la borraja, la lechuga fresca que va de jardín al plato. Pero también hay guiños a los productos marinos y a las carnes.





GUETARY Palma de Mallorca

La sombra de Elkano es alargada. Y no solamente la del explorador que se lanzó a descubrir mundo, sino también la del restaurante que regenta la familia **Arregi** en la localidad de Guetaria. Tras dominar el Cantábrico, dieron el paso hasta llegar al Mediterráneo, concretamente el que baña la isla de Mallorca. Como en su hermano vasco, aquí se cocina el entorno, creando un paisaje culinario en el que el mar mallorquín es protagonista absoluto. Y lo es con delicias como la gamba roja, el cap roig o el denton, que pasan, al igual que en la casa madre, por el fuego que tan bien domina esta saga.

HARAMBOURE Madrid

La trayectoria del cocinero **Patxi Zumárraga** y la de **Patricia Haramboure**, ha estado en los últimos años, unida a la de Fismuler. Pero llegó el momento de volar en solitario y en esta nueva aventura juntos –que acumula llenos diarios–, han dado a Madrid uno de sus grandes restaurantes, uno tipo bistró, en el que la cocina vascofrancesa es la protagonista. Él en cocina y ella en sala, hacen sentir al comensal en casa. Y lo hacen con su propuesta, en la que todo tiene nombre y apellido, pues se sirven de materia prima excepcional que llega de pequeños productores, huertas y puertos de bajura.



MAE Barcelona

Mariella Rodríguez y los chefs **Diego Mondragón** y **German Espinosa**, ambos con una dilatada trayectoria en varios de los mejores restaurantes del país, son los tres talentos tras Mae, una de las grandes aperturas en la Ciudad Condal. Su propuesta es un cruce de culturas, con un fuerte arraigo a lo local, pero con una despensa que viaja por el mundo, con ingredientes de aquí y de allá, que se unen en un equilibrio de vanguardia y tradición. Se apoyan en **Emili Àlcazar**, como jefe de sala y en **Carla Viladrichz**, al mando de una bodega poco convencional, pero muy divertida y satisfactoria.



MARE Cádiz

Con la cocina marinera por bandera, **Juan Viu**, el que fuera finalista a Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2021 y tras haber pasado por las cocinas de Aponiente o Jose Carlos García, emprendía en solitario. Se convirtió en profeta en su tierra, con un concepto que ahonda en sus raíces familiares, al que no le falta una pizca de ilusión y pasión. Por eso todos aclaman su menú degustación, basado en el recetario gaditano marinero. ¿Lo mejor para maridarlos? Las burbujas, la preferidas del chef, o cualquiera de las 100 referencias de vinos del Marco de Jerez y toda Andalucía que atesora su bodega.



MARMURIO DO RIO Allariz

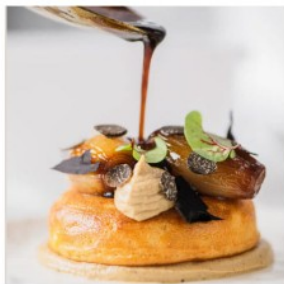
Luis Moreno, el que fuera socio de **Dani Ochoa** en el madrileño Montia, salió del restaurante en 2021 y dos años más tarde, decidió emprender y lo hizo en Galicia, concretamente en un pequeño concello de Ourense, donde el chef tiene sus raíces. Tomando como base uno de los versos de Rosalía de Castro, el restaurante rinde homenaje a la variabilidad que tiene el caudal de un río, asemejándolo a su menú, por lo que sus platos cambian casi a diario. Lo que todos tienen en común, es un profundo respecto por la temporada y el entorno, que en manos de Moreno alcanza altas cotas de creatividad.





PER SE BISTRO Madrid

Añoranza, trayectoria y conocimiento. Así resume **Andrés Madrigal** lo que ha sido su regreso a Madrid, tras 12 años fuera del país. Una vuelta que ha dado vida de nuevo, a las paredes del histórico restaurante Arce de **Iñaki Camba**. Ahora Chueca es su bastión, un lugar donde se desenvuelve con una cocina libre, sin ataduras, fruto de la unión de esos viajes por el mundo y los ingredientes que ha conocido, que se juntan a su obsesión por los productos de temporada. Apenas una docena de platos conforman su carta, muy cambiante, en la que rinde homenaje a la frase mítica acuñada por Camba 'Ganas, apetito, hambre'.



PLAYING SOLO Madrid

Tras una década de formación en algunos de los mejores restaurantes de España, Estados Unidos o Dinamarca, además de una productiva estancia en Japón, hace un año escaso **Luis Caballero** se animó a poner en marcha este personalísimo proyecto que incluye una carta con platos inspirados en la cocina francesa y japonesa principalmente. Si de la primera bebe sobre todo en lo que se refiere a la elección de ingredientes y el planteamiento de las elaboraciones, la estética y técnicas de cocinado son las que presentan un claro sello asiático. En definitiva, un proyecto apasionante que recoge y proyecta la experiencia acumulada.



RÍO GRANDE Sevilla

El **Grupo Larrumba** hizo las maletas y se marchó a Sevilla. Pero no para dejar la capital, sino para expandir su buen en la mesa hasta la capital hispalense. Llegar, ver, vencer. Y hacerlo en un balcón con vistas al Guadalquivir, de la mano de la marca **Carbón Negro** y en un macro espacio de 3000 metros cuadrados. Si el continente es fantástico –y esa codiciada terraza una de las mejores de Sevilla–, también lo es contenido, que propone un viaje por Andalucía a través de sus materias primas, como la gamba blanca de Huelva, las coquinas de Isla Cristina o la lubina de los esteros de Barbate.



ROCAMBOLESC BIKINERIA

Girona

Rocambolesc ha dejado de ser solamente una heladería creativa y confitería, para convertirse en algo más y explorar el mundo más allá del dulce. Le llegó el turno al salado, concretamente en una bikeria. **Jordi Roca** y **Ale Rivas** decidieron crear, bajo el paraguas de su exitosa marca, un lugar donde se rindiera culto al sándwich, más concretamente al bikini y elevarlo a experiencia gastronómica en el mismo Barri Vell de Girona que les acoge. Desde el clásico mixto, al bikini vegetal con berenjena escalivada o el de pastrami con chucrut artesanal, son solo algunas de las succulentas opciones.

RURAL Madrid

Rafa Zafra siempre ha sido el rey del mar, una suerte de Neptuno moderno que domina a la perfección todo lo que sale de sus aguas. Pero con su último restaurante junto a **Ricardo Acquista** y **Anna Gotanegra**, ha dado un giro radical, echando el ancla y bajando del barco, para convertirlo en otro templo, esta vez, para los amantes de la carne. Embutidos, chacinas y patés de creación propia, frituras, el irresistible bikini en versión carnívora y grandes piezas como la txuleta, el lechazo o un cochinillo segoviano, forman parte de la carta de esta deliciosa aventura que va de la tierra, a la mesa.





TRAGABUCHES Madrid

Era el verano de 1998 cuando en Ronda, Dani García abría Tragabuches. Al poco, consiguió su primera estrella Michelin. La primera de muchas que vendrían después, claro. ¿Volver al pasado? Con el malagueño es posible, porque no ha sido uno, sino dos los locales que han traído de vuelta este concepto. Uno en Marbella y otro en Madrid. En ambos, García vuelve a cocinar su tierra, a mostrar la cultura andaluza y sus productos y a elevarlos en la mesa, apostando por una materia prima de kilómetro 0. Y por supuesto, con él vuelve el mítico millojas de foie y queso de cabra de Ronda con manzana caramelizada.

TRAMO Madrid

Los creadores de Mo de Movimiento, el Grupo Proyectos Conscientes liderado por **Felipe Turrell** y **Javier Antequera**, entendieron que se puede hacer un restaurante bello, que además aúne bajo un mismo techo, gastronomía honesta con sentido y labor social. Es lo que han replicado en Tramo, una antigua nave industrial en el madrileño barrio de Prosperidad. Para el propio local, también sostenible, han apostado por la biosconstrucción y por los artesanos, al igual que para elegir los ingredientes de su carta, en la que todo procede de pequeños productores, agricultores y ganaderos ecológicos.



TRÈSDE Madrid

Tres amigos. Tres platos. Tres apartados. En Trèзде todo va de triadas. Desde la formada por esos tres compañeros que son **Lucas Fernández**, **Miguel Vallés** y **Aitor Sua**, a la que conforma su propuesta gastronómica, que es una fórmula de tan solo tres platos, –entrante, principal y postre–, que varía muy a menudo. La suya es cocina de producto y estacional, que ensalzan con técnicas afrancesadas, a las que Aitor y Miguel dan los últimos toques tras los fogones, mientras es Lucas el que llena las copas de los comensales, con una carta de vinos donde destacan los de poca intervención y los sakes.



VARRA Madrid

¿Un restaurante formal o uno desenfadado? Varra es las dos cosas, una barra distendida en la planta baja y una sala canónica, como de la de una casa de comidas, en la alta. Y es que el proyecto que ha unido a **Jorge Velasco**, **Joaquín Serrano** y **Gonzalo Menéndez** ha apostado por esa dualidad, esa que satisface a un espectro de público mucho más amplio. Lo hace con recetas que son una oda al producto, a las verduras de temporada, los guisos con mucho chup chup y el recetario clásico. La incorporación del sumiller **Juanma Galán** ha cerrado el círculo, con una cava con más de 400 referencias.



VELASCOABELLÀ Madrid

La trayectoria de **Óscar Velasco** y **Montse Abellà**, estuvo marcada por su paso como jefes de cocina y de repostería respectivamente, en el desaparecido Santceloni. El cierre de aquel ahora es un mal sueño, porque desde hace unos meses han cumplido otro, el de tener su propio restaurante. Un lugar que hace al comensal sentirse en casa, con Abellà como jefa de sala y encargada de los postres y Velasco de los fogones. La suya es una casa donde la excelencia se sienta a la mesa, con los elegantes y sutiles sabores que crea el chef y la gracia con la que su pareja, lleva una de las grandes salas madrileñas.



Tapas

2023/24

19,99€

GUÍA PARA COMERSE Y BEBERSE ESPAÑA

MÁS DE 300 PÁGINAS CON LAS QUE SACIAR TU APETITO 24/7 - ALREDEDOR DE 1000 RESTAURANTES PARA PONERTE MORADO - DIRECCIONES TRAÍDAS DESDE EL OLIMPO DE LA GASTRONOMÍA HASTA LAS PISTAS MÁS ESCONDIDAS

Y LOS GANADORES DE LAS T DE ORO 2023



WITH FULL TEXTS IN ENGLISH

PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

Tapas



@TapasMagazine



Brands.
Influence.
& Data.

SpainMedia.

UN CAOS ORGANIZADO

En Pabú, **Coco Montes**, con alma de chef afrancesado, practica alta gastronomía basada en una oferta flexible hecha al momento, alejada de rigideces, pinzas y los vicios del ensamblaje. Por eso es nuestro **Best New Restaurant 2024**.

Texto Marta Fernández Guadaño

Fotografía Pablo Lorente



Coco Montes
estuvo hablando
con *Tapas* en Pabú
el 22 de abril.



Un dibujo entre abstracto e infantil con manchas de colores vivos, pintado sobre una servilleta por su sobrino Lucas en una comida familiar, es hoy el logo de una de las aperturas del momento en el mercado gastronómico nacional y, en concreto, madrileño. Pabú abrió el 2 de noviembre de 2023 en el número 4 de la calle Panamá. Es el proyecto de Coco Montes, más destinado a una carrera en el mundo empresarial que entre fogones y que hoy defiende un modelo de alta gastronomía basado en oferta flexible que da libertad de elección al cliente, productos microestacionales y cocina al momento —hace “en casa” pan, brioche, hojaldre, pasta, helado...—. Con alma de chef más francés que español, a este virtuoso a la antigua usanza del oficio, enemigo de la cocina ensamblaje, le “aburren las pinzas, las flores y los ‘tuppers’”. Su religión es otra. “Un tomate bueno es una cosa muy extraordinaria”, defiende Coco Montes, madrileño a punto de cumplir 36 años, al frente de Pabú, premio *Tapas Best New Restaurant 2024*.

No tiene claro cómo empezó su afición por la cocina. “Como todas las pasiones, independientemente del ámbito, se lleva dentro. La ver-

dad de una persona es inapagable. Es algo que estaba en mí desde que soy pequeño”, arranca sentado en su mesa favorita de Pabú: “Tiene 45 años; es la primera que tuvieron mis padres en su casa de Juan Hurtado de Mendoza”.

En uno de los días de cierre del restaurante, aprovecha para recibir a *Tapas* y, sobre todo, para preparar la masa del pan. Sin más antecedentes familiares “que una abuela de mi madre que era cocinera”, se colaba en la cocina de casa para aprender y ayudar. “Mi madre me dio el consejo clave: ‘acuérdate de que el tiempo es un ingrediente’. Aprendí por ósmosis de ella y de los grandes cocineros con los que trabajé. Iba imitando gestos”, cuenta el menor de tres hermanos, “con bastante diferencia de edad de los dos mayores y con los que tengo grandes discusiones porque no entienden mi forma de ver la gastronomía”.

MIX DE ADE Y COCINA

Hay algo de *Ratatouille* en Coco Montes, que en realidad se llama Ignacio, pero prefiere usar el nombre con el que su madre le llama. Con Remy, la entrañable rata del film de Pixar, le une el sueño por convertirse en chef y el rotundo empeño en cumplir con su objetivo de tener su propio restaurante. Aunque con 16 años ya tenía clarísimo que quería ser cocinero, este hijo de ingenieros industriales se metió a estudiar ADE en el CEU. “Yo era un estudiante horrible”, asegura, pero la vocación pesa tanto que predestina, así que compaginó el cuarto curso de Administración y Dirección de Empresas con Le Cordon Bleu, en su sede madrileña en la Universidad Francisco de Vitoria. “Hacía prácticas de ADE por las mañanas mientras estudiaba, iba los fines de semana a Le Cor-

don Bleu y trabajaba viernes noches y sábado en Zalacaín. Lo tenía que hacer porque quería demostrarme a mí mismo y a mis padres que con la cocina iba en serio”.

Zalacaín no era un restaurante cualquiera para Montes. “Tengo que agradecer muchas cosas a mis padres; una es que desde ‘enanos’ celebrábamos todo en Zalacaín. De allí y su manera de adaptarse a cada cliente, nace la flexibilidad de Pabú”, detalla Montes, que identifica “como uno de los cocineros de los que más he aprendido” a Jorge Losa, actual jefe de cocina del espacio fundado en 1973 por Jesús Oyarbide.

Terminado ADE, Coco Montes trabajó como consultor en IBM en Madrid, hasta que en una comida en Amazónico con su padre le soltó: “Me quiero ir a estudiar cocina a París”. Su progenitor, Eduardo Montes —fue presidente de Siemens—, le respondió: “¿Lo has pensado bien? Si es así, yo te ayudo”.

Después, “se lo confesamos a mi madre. Fue ‘la pera’ su reacción. Me dijo: ‘Vete, corre, hazlo’. Tenía casa, coche y novia en Madrid, pero me fui a París”. Agradece el crucial apoyo familiar: “Mis padres hicieron carrera muy dura y vivieron duro; les aplaudo haberme dejado a mi libre albedrío”.

DE PARÍS A NUEVA YORK

Con apenas 25 años, el “Remy madrileño” se plantó en 2016 en la sede central de Le Cordon Bleu en París, “una escuela de ricos donde era el único español”. Hizo prácticas en algún gran triestrellado francés y, sobre todo, acabó cumpliendo su sueño de trabajar en L’Arpège. “Alain Passard era uno de mis tres cocineros de referencia con Thomas Keller y Alice Waters”. ¿Y ninguno español? “Bueno, era seguidor de Santi Santamaría; le conocí en Santceloni

y Can Fabes”, cuenta, mientras añade un poderoso recuerdo: “Estuve en el Bulli con 10 años y no me olvido de su caja de poliespán con un aire de parmesano que desaparecía”.

Pero Passard era Passard y era su gran referente. Ahí aflora el Coco Montes más afrancesado. “Siempre pensé que la brigada y la técnica en la cocina occidental del norte es Francia. Cuando entré en la cocina de L’Arpège, me di cuenta de que el lujo es flexibilidad”. Aprendió mucho, aunque “fue mucha caña. En seis meses, no toqué un servicio. Solía estar en el sótano limpiando verduras y, cuando pedían voluntarios para limpiar escaleras o lo que fuera, me ofrecía. Limpié mucho hasta que por, fin toqué, servicio. En esos meses, me senté conmigo mismo para recordarme que esto es lo que quería hacer porque quería ser el mejor”.

Sin L’Arpège, donde aprendí que “un menú de degustación de 20 platos se puede hacer entero al momento”, Coco Montes y Pabú no serían lo que son hoy. Tras un año (2018) en la casa de Passard, sintió “la necesidad de guisar” y se volvió a España, donde trabajó con Eneko Atxa en Azurmendi. “Eneko es una persona extraordinaria. Sobre todo, aprendí técnica. En España, hay otro tipo de alta cocina que en Francia”.

Siguiente destino: el neoyorquino Eleven Madison Park (EMP), del chef suizo Daniel Humm. “Estuve allí casi dos meses. EMP es un restaurante extraordinario”. Hasta que regresó a L’Arpège, donde le pilló la pandemia y “pude ganarme un puesto en la cocina; me sentí el cocinero más suertudo del mundo”.

EL PLAN DE PABÚ

Regresó a Madrid con Pabú escrito sobre el papel. “Hubiera abierto en Justicia o en Chamberí pegado

a Castellana, pero no salió. Iba a abrir en Zurbano donde muy pronto aprendí que lo más importante de los locales comerciales es la azotea que es donde hay que colocar toda la maquinaria”, reconoce Montes. Finalmente, encontró el local de Chamartín, donde “me planteé cómo podíamos hacer realidad mi sueño, con todas las licencias arquitectónicas”.

Pero, ¿cómo decidió el modelo de Pabú? ¿Es osado optar directamente por alta cocina? “Desde que soy pequeño, quería abrir mi propio restaurante; lo único que he hecho estos años es irlo conceptualizando. Soy muy caos, pero me gusta el caos organizado. La excelencia puede estar en todo, pero depende de ti”, argumenta.

Para Pabú, soñó con “un ambiente distendido, pero de alta gastronomía, en un sitio super agradable que no se pareciera a nada y donde

se pudiera disfrutar como a mí me gusta”. Eso significa la flexibilidad que le fascinó de Zalacaín y L’Arpège, que marca una oferta basada en dos menús degustación bautizados como ‘Pate’ y ‘Bubú’, nombres familiares con los que los sobrinos de Coco Montes llaman a su padre y a su madre —la contracción de sus primeras sílabas justifica el nombre ‘Pabú’—. Con 8 y 6 platos, tienen precios 150 y 110 euros, respectivamente. Se basan en ocho platos que permiten selección a la carta —sin imposición de mesa completa—. “Los cambio todos los días. Podemos hacer todas las combinaciones posibles para adaptarnos al cliente. Hace unos días, negocié por teléfono con una niña de seis años el pescado que quería comer”.

Pabú se basa, además, en “la importancia del ingrediente, nada de cocina de producto o de mercado, sino cocina de microtemporadas, casi naturalismo. Si hablas de ingrediente, hablas de ingrediente”, razona. Le encanta cocinar vegetales, aves y pescados. Otro factor clave en su proyecto es “crecer con las personas que me apetezca. Tengo muy poquitos proveedores, pero son amigos”.

Y, por último, la caja que es Pabú: un espacio de dos plantas, cuyo sótano alberga cocina de 45 metros, visible desde calle y comedor, ‘vestido’ con mesas compradas en subastas para “darles segunda vida” y cuadros pintados por la madre de Coco Montes y un amigo. Suma 32 plazas, con “22 como número ideal”. Abre solo un servicio al día. “Quiero trabajar al más alto nivel. Eso abarca la sala; cuando lleva un plato a la mesa, el camarero soy yo porque me la juego”.

Pabú ganó fama en diciembre cuando acogió una reunión de la familia real. “Fue un honor y nos dio una visibilidad increíble”, concluye. 🍴



**PABÚ SE BASA EN
“LA IMPORTANCIA
DEL INGREDIENTE,
NADA DE COCINA
DE PRODUCTO O
DE MERCADO,
SINO COCINA DE
MICROTEMPORADAS”**

PORFOLIO

TODO EL SABOR DEL VIEJO PEKIN

En 1964 abrió sus puertas en Barcelona el restaurante Pekín, una leyenda pionera de la cocina asiática en España. Sesenta años después, la tercera generación de la **familia Kao** se mantiene al frente de lo que hoy ya es un gran grupo hostelero.

Texto Emilio Molines

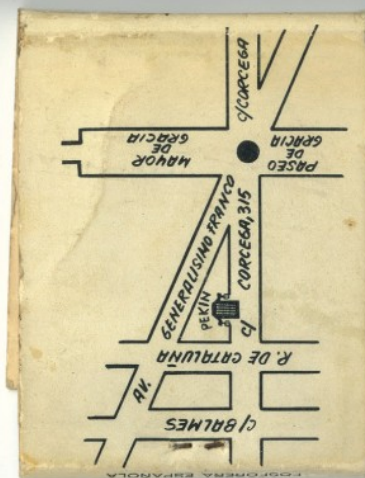




Un joven Josep Maria
Kao ante la fachada
del restaurante
Shangai de Barcelona.



PORTFOLIO



A la izquierda, una imagen tomada en Taiwan de Shiu Ing Yang, madre de Josep Maria Kao.
En esta página, varias cajetillas de cerillas promocionales de los restaurantes de la familia.

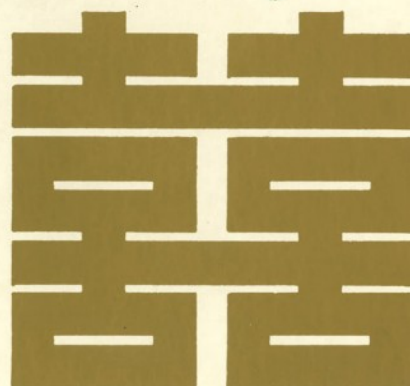
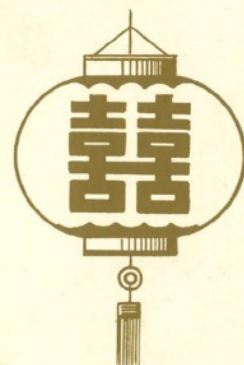
Mercedes Santín, ante la fachada del restaurante familiar Shangai, del que era jefa de sala, en los años 70. A la derecha, la portada de la antigua carta del mismo restaurante.





上海酒樓

Restaurante Chino
“SHANGHAI”



C/ Obispo Sivilla, 48
Tlfno. 21187 91
BARCELONA

Rambla Nova, 31
Tlfno.
TARRAGONA

Kao
高街
Street

KAO IS TAKING THE STREETS,
THE STREETS ARE NO MORE HIS.

BERNE SVITILA Nº50 46022 BARCELONA
+34 938-35-38 / #KAO STREET

CHN

En esta página, el logotipo de Kao Street, diseñado por Outerview.
A la derecha, Meilan Kao pasando un pedido en la cocina del restaurante Shangai.



MAINS



En esta página, una producción de moda en Kao Street.
A la derecha, Josep Maria Kao, alma mater de este proyecto familiar.



Josep Mª Kao

Meilan Kao en
el restaurante
Shangai, donde
tuvimos la ocasión
de charlar con ella.





La familia Kao pasa por ser la pionera y la más influyente de la gastronomía china en Barcelona. Se puede decir que tienen tomado el pulso a la ciudad, tal y como se desprende del libro que acaba de publicarse *Kao. La mejor cocina china* (Planeta Gastro). Para saber y conocer un poco más la historia de esta notable familia, arraigada plenamente en la Ciudad Condal desde que llegaron en los años cincuenta, *Tapas* se ha citado con Meilan Kao (Barcelona, 1983) en su restaurante Shanghai, que abrió sus puertas en 1976.

Catalana de nacimiento y de ascendencia gallega-taiwanesa, Meilan es licenciada en Comercio Internacional y Empresarial por la Universidad Pompeu Fabra de Barcelona. La mayor de tres hermanas (Nayan y Yenlin), ha decidido seguir los pasos de su padre en la restauración, y junto a su hermana mediana, Nayan, que lleva la administración, se han

convertido en la tercera generación. Pero centrémonos en Meilan, la cabeza visible de un negocio familiar en el que ejerce de directora creativa y cofundadora del Grupo Kao: Shanghai, Kao Dim Sum, Kao Street Delivery y Kao Soldeu, en el hotel 5* Park Piolet (Andorra). Entre los proyectos para 2025 destaca la apertura de otro Kao Street, en el que se pueda comer *in situ*, y una nueva colección cápsula de moda de Kao Street.

Al acabar la carrera viajó por el mundo e hizo prácticas en los *headquarters* de Quicksilver en Los Ángeles, y a su regreso a España se encargó de la publicidad en el canal de moda Fashion TV, del grupo Spainmedia. Dejó este mundillo porque no le llenaba y en 2013 decidió incorporarse definitivamente al negocio familiar: el restaurante Shanghai, la joya de la corona del Grupo Kao.

Meilan nos explica con detalles la historia de su familia, que es también la historia de su cocina. “Esta se inicia con mi abuelo paterno, Kao Tze Chien, nacido en 1925 en Shandong, una provincia al norte de China. Su familia era pudiente, ya que tenían un negocio muy próspero de pelucas, lo que le permitió ir al instituto, donde aprendió a leer y escribir. Por el contrario, los orígenes de mi abuela, Shioh Ing Yang, nacida en Anhui en 1931, eran muy humildes y tuvo una infancia más difícil, ya que quedó huérfana de jovencita”. Con 16 años e instalado en Kaohsiung (Taiwán), su abuelo empezó a trabajar en la cocina de un afamado hotel, donde apren-

dió todas las técnicas culinarias sobre las que sustentaría toda su vida. “Más tarde, conocí a mi abuela y se casaron. Tras el estallido de la revolución de Mao Tse Tung, en los años cincuenta, primero mi abuelo y, más tarde, mi abuela, con sus cuatro hijos y embarazada de mi padre, abandonan el país con destino a Barcelona”.

La elección de la ciudad se debió a un misionero católico chino que habló al abuelo de Meilan de “un país en Europa donde el comunismo había sido erradicado, había oportunidades para trabajar, de seguridad y educación gratuita para niños y niñas de todas las familias que huían de un país comunista”.

En 1964, con el dinero ahorrado trabajando en otras cocinas, el joven matrimonio abrió su propio negocio, el restaurante Pekín, situado entre avenida Diagonal y Córcega. Era conocido por su elegante espacio y una comida oriental de un recetario muy exótico para la época. Pero en 1976 tuvieron que irse porque la propietaria vendió el edificio a la Diputación de Barcelona. “Como la clientela que habían conseguido era muy selecta –burguesía catalana, empresarios, artistas, etc.–, mi abuelo decidió que su próximo local lo abriría en la parte alta de la ciudad, que es donde nos encontramos: Shanghai”, recuerda Meilan. En este establecimiento ya se incorporaron su tío, Luis Kao, como sumiller y jefe de sala; y sus padres, Josep María Kao, como chef, y más tarde su madre, Mercedes Santín, en la sala. 📍

MAINS

MÍSTICA PUNK ROCK EN LA MESA

Los californianos **Katina** y **Kyle Connaughton** y el limeño **Virgilio Martínez** aplicaron su filosofía como punk rockers y skaters para abrir SingleThread y Central. No son los únicos.

Texto Marta Fernández Guadaño

N

No solo forman parte de su cotidiana *playlist*, sino que bandas como Bad Religion o Seven Seconds se cuelan en su finca de casi 30 acres a través de las camisetas que Katina Connaughton luce para trabajar sus tierras a las afueras de Healdsburg, en el Condado californiano de Sonoma (EE UU). Es solo una señal de la rotunda afición que esta estilosa granjera comparte con su marido, el cocinero Kyle Connaughton. Son dueños del restaurante SingleThread. “El punk rock vive muy dentro de nosotros; ha sido nuestra base fundamental desde que éramos adolescentes. Aprendimos de las raíces y la comunidad punk rock a caminar por la vida con determinación, perseverancia y mente y corazón abiertos”, argumenta Katina Connaughton. “Gracias a nuestra educación punk rock, hemos desafiado a ➔

Katina Connaughton,
junto a su marido Kyle,
impregnan de punk su
restaurante californiano
SingleThread.



Virgilio Martínez,
número uno del
mundo con Central,
es un consumado
'skater' punk.



quienes nos decían que nuestros sueños eran demasiado grandes o poco realistas. Nos hemos ‘mantenido a contrapelo’ y hemos seguido nuestro corazón”.

Nacidos en Los Angeles en 1976, Katina y Kyle son pareja desde que tenían 15 años. Han vivido en Reino Unido, Francia, Japón y California, donde estos punk rockers cubiertos de ‘tattoos’ perseveraron. A finales de 2016, SingleThread abrió como restaurante, hotel boutique y granja en Healdsburg —a hora y cuarto de San Francisco—. Tienen tres estrellas Michelin y están en el Top 100 de *The World’s 50 Best Restaurants*. “El punk rock es un estilo de vida donde cabe cualquiera dispuesto a abrir su propio camino, formar parte del cambio positivo que necesita el mundo y cuestionar la autoridad. La escena del punk rock y el skate encarnan una comunidad; acoge a quienes piensan, miran y actúan fuera de las normas de la sociedad. La comunidad de punk rock, skate y snowboard es la familia que eliges; ha estado con nosotros en todas las etapas de nuestra vida juntos”.

VIRGILIO MARTÍNEZ, SKATER ANTES QUE CHEF

La escena punk rock de los años 80 y 90 de la Costa Oeste de Estados Unidos fue inspiración para el matrimonio Connaughton en su particular *out of the box* para construir su ‘sueño SingleThread’. Igual que, como adolescente fan del punk rock californiano, Virgilio Martínez fue *skater* antes que chef. “Escuchaba Pennywise, Lagwagon, Bad Religion o NOFX; seguía sellos discográficos como Matador Records o Fat Wreck Chord. Era una filosofía, con la mística de escuchar esas bandas mientras hacíamos *skate*. La escena punk rock y *skate* iban totalmente de la mano”, confirma el copropietario —con su mujer, Pía León— de Central, mejor restaurante del mundo según 50 Best, codeándose con elBulli, El Celler de Can Roca o Noma.

Eso era improbable para Martínez cuya camiseta delata: ‘Lima kaos’. Detrás, está Hensley, bar de Lucho Miranda, “uno de mis mejores amigos con el que hacía *skate* e iba a conciertos de punk rock”. Con 11 años, estrenó adolescencia rodando por Lima. Con su ‘tabla’, empezó a manejarse solo en transporte público en busca de rampas; fue parte de un grupo de alta competición. “Ser *skater* no era algo bien visto, ni el deporte olímpico que es ahora. Nos separamos del *status quo* de la época en Lima, buscamos algo distinto como vivir del *skate*; los *surfers* eran reconocidos y los *skaters* lo más bajo, a diferencia de California. Se generó una subcultura, una hermosa comunidad; mis mejores amigos son *skaters*, me eduqué con ellos. Eso forjó mi identidad, me ayudó a crecer”, recuerda. Identifica valores clave en su carrera como cocinero. “Un deporte muy punk que exige disciplina, con alto nivel de compromiso en maniobras y trucos, practicábamos horas, nos apoyábamos y teníamos que agenciarnos una ‘tabla’ por 40 dólares, algo nada fácil”.

Algo conectaba con la gastronomía. “Mientras hacíamos *skate*,

comíamos cocina callejera, en mercados; hasta nos daban reacciones alérgicas”. Acabó siendo cocinero; muchos amigos de aquel grupo de 30 *skaters* se fueron a vivir California, Europa o Australia. “Tienen rampas en su casa. Yo lo dejé; en cocina, o te dedicas o te dedicas. Mantengo la amistad; a veces, vienen a Central”. Lucho Miranda se quedó en Lima y abrió Hensley, “bar mítico que ha conectado a bandas de punk rock. Cerró y pronto estará de vuelta. Ahora, promociona eventos de música, *merchandising* y documentales como *Lima kaos*, producido desde Barranco”, distrito donde está Central. Hensley tuvo como cliente a Tony Hawk, el mejor *skater* del mundo, a su vez, fan del punk rock y el *fine dining*. “Vino a Lima en 2017, visitó Central, nos hicimos amigos e hicimos *skate*”, cuenta Martínez.

CLIENTES DE ‘FINE DINING’

A las mesas de Healdsburg y Lima viajan artistas y *skaters*. “Somos afortunados por tener como clientes a muchos artistas de punk rock, skateboarders y snowboarders. Les encanta la buena comida y el buen vino”, afirma Katina Connaughton.

Les cuesta dar nombres de comensales, pero citan a amigos de la escena punk, como los hermanos Stern, artífices de Youth Brigade, banda creada en Los Angeles en 1980. “Desde que éramos adolescentes, íbamos a verles. ➔

“ESCUCHABA PENNYWISE, LAGWAGON, BAD RELIGION O NOFX”, CONFIRMA EL COPROPIETARIO DE CENTRAL, MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO SEGÚN 50 BEST

Hace seis años, el cineasta John Lee hizo un documental sobre cómo logramos nuestra tercera estrella Michelin y quería usar una canción de Youth Brigade. Envío la película a Shawn Stern, que dio su bendición y vino a visitarnos a SingleThread. Nos hicimos amigos por nuestro amor a la música, comida, arte y vino”, dicen los Connaughton.

Shawn Stern organiza el festival Punk Rock Bowling, en Las Vegas, con extenso menú de *foodtrucks* de marcas como Dragon Grill, El Shuko, NoDoh Brand, Seafood Shack o Vegan Hooligans. Katina y Kyle Connaughton nunca se perdían la cita. “Antes de conocer a Shawn, íbamos en familia con nuestras hijas —Chloe y Ava, músicos entre otros oficios—. Ahora, compartimos el festival con él y su pareja Elisabetta. Tenemos el privilegio de ser sus amigos, también de Tony Hawk; le encanta cenar en nuestro restaurante”.

Es otro punto común entre SingleThread y Central. Hawk creó The Skateboard Foundation, fundación que construye *skateparks* en comunidades deprimidas; en su junta directiva, están los Connaughton. “Estamos orgullosos de ofrecer nuestro apoyo a una causa con la que nos sentimos tan conectados; un bonito ejemplo de cómo conocimos a algunos de nuestros ídolos de la infancia que superaron nuestras expectativas”, dicen.

PUNK ROCKERS HOSTELEROS

La gastronomía también ha sido eje para que músicos punk rock tengan vías alternativas de negocio, más allá de que los miembros de Lagwagon coman nachos preparados por su bajista, Lil Joe Raposo, al acabar un concierto.

Fletcher Dragge, guitarrista de Pennywise —acostumbra a salir al escenario con lata de Pringles convertida en vaso—, fue socio del restaurante mexicano Los Muchachos, en Hermosa Beach, donde la banda se fundó en 1988. En esa localidad californiana ayudó a decorar con estética punk rocker Abigaile, en un edificio conocido hace más de tres décadas como *The Church* cuando era local de ensayo de bandas punk y hardcore (Black Flag, Descendents, Circle Jerks, Redd Kross, The Last...).

Chuck Platt, de Good Riddance, y su mujer Vanessa, son dueños The Crepe Place, en una casa victoriana de Santa Cruz, que toma su nombre de un negocio abierto en 1973 por Gary y Marlene Keele. Al frente desde 2018, los Platt conservan carta de huevos y crêpes y añaden música en vivo. “La pasión de Chuck por la música en vivo por sus giras por el mundo más de 30 años como músico y sus visitas a restaurantes locales le atrajo a este restaurante”, detalla su web.

El batería Scott Kirmil lidera Inked Restaurant Group, con una docena de locales en Rhode Island, como Diego's y The Wharf Southern Kitchen.

Nikola Sarcevic, bajista y cantante de la banda sueca Millencolin, fundó Duckpond Brewing, microfábrica de cerveza arte-

CHUCK PLATT, DE GOOD RIDDANCE, Y SU MUJER VANESSA, SON DUEÑOS THE CREPE PLACE, DONDE CONSERVAN CARTA DE HUEVOS Y CRÊPES Y AÑADEN MÚSICA EN VIVO

sanal de Gotemburgo. “Su vida de gira se ha convertido en inspiración para sus cervezas, en las que hay muchas referencias musicales”, definen desde Spill Agency, agencia que selecciona cervecerías “como artistas a los que ayudamos a lanzar álbumes”.

El británico Stephen Harris fue punk rocker en bandas antes de ser chef; con su hermano Phil, es dueño de The Sportsman, estrella Michelin en Kent; un libro editado por Phaidon explora la “actitud punk” en la conversión de un modesto pub en concepto *locavore*.

Que Rise Against firme su propio café de especialidad con James Coffee Co. o The Vandals lanzara en 2019 su vino, un Cabernet Sauvignon, no parece casualidad, dadas las conexiones punk rock-gastronomía. Las anécdotas adornan esta bonita cuasiendogamia —inada que ver con chefs de *look* rockero!—: Denny's, cadena de American casual breakfast en cuya sucursal de Long Beach tocó Blink-182, sufrió tras unos conciertos en su local de Santa Ana, desperfectos que Green Day se encargó de pagar.

Si visitas The Punk Rock Museum, abierto en 2023 en Las Vegas y entre cuyos fundadores está Tony Hawk, no dejes de ir a Triple Down Bar. Detrás está P. Moss, escritor de ficción con otros negocios (Double Down Saloon y Frankie's Tiki Room) y músico del grupo porno-punk Bloodcocks UK, “la única banda estadounidense que nunca ha tocado en Estados Unidos”. 🍷



The Crepe Place,
de Chuck Platt, ocupa
una casa victoriana
de Santa Cruz.

**LO
POLITICAMENTE
CORRECTO
ES UNA
MIERDA.**

ESCANEA, NO DEJES QUE TE LO CUENTEN.



HIGHXTAR.

LO MEJOR EN ESPAÑOL

HIGHXTAR.



@highxtar



**Brands.
Influence.
& Data.**

SpainMedia.

Vístete,
hemos
quedado

dresscode

Bolso Hermès y
la carbonara con
espárragos de
Mercato Ballarò.



Quedamos con el cantante y presentador **Ariel Rot** en el restaurante italiano **Mercato Ballarò**, al encuentro vienen sus amigos **Diego** y **Jay de Atraco** y la cantante y actriz **Rebeca Jiménez**.

ELEGANCIA ROCKERA

Quedamos con el guitarrista, cantante y presentador de televisión **Ariel Rot** en el restaurante **Mercato Ballarò** después de rodar la cuarta temporada de *Un país para escucharlo*. Le acompañan varios de sus amigos rockeros: **Diego** y **Jay** (del grupo **Atraco**) y la actriz y cantautora **Rebeca Jiménez**.

El compositor, guitarrista y cantante argentino **Ariel Rot**, residente en Madrid desde 1976, puede presumir de un logro del que casi nadie más puede presumir, haber alcanzado el éxito musical absoluto con dos grupos: *Tequila* y *Los Rodríguez*, además de tener una más que sólida trayectoria en solitario. En la página anterior le vemos vistiendo chaqueta de traje de **The Kooples** y camisa de **García Madrid**. Estas fotografías fueron tomadas el 12 de marzo en el restaurante **Mercato Ballaró** (C/ Santa Engracia, 24. Madrid).





En esta página, bodegón con bolso de **Hermès** y gafas de sol personales de **Ariel Rot**, junto a una de las especialidades de **Mercato Ballarò**: los linguini a la carbonara con crema de trufa negra y espárragos trigueros. En la página siguiente vemos a **Diego "Atraco"** con una camisa animal print de la firma británica **Phix**, chaqueta de **Palomo Spain** y pantalón de **Cos**. El sombrero que lleva Diego es de su propia marca, **El Montecito Hats**. Sólo se pueden conseguir por encargo, a través de su cuenta de Instagram [@elmontecito_hats](#).

Diego nos cuenta que siempre ha sido un enamorado de los sombreros y que los que más le gustaban eran "los de **Nick Fouquet**, mi marca referente de sombrerería de autor, de Los Ángeles". En 2018 se decidió a crear su marca, pero que tuvo que aprender de forma autodidacta, "porque hace años era todavía muy difícil que alguien te enseñara". Lo que caracteriza a Montecito Hats es que son "sombrosos clásicos con un toque moderno, con la técnica 'relic', para hacer que parezcan viejos".





En esta página vemos a **Diego "Atraco"** con la cantautora rock y actriz segoviana **Rebeca Jiménez**. Rebeca lleva top de **Zara**, americana y pantalón de **Sandro**, brazalete de **Palma** y anillo de **Suot**. La cantautora está terminando de producir su quinto álbum en solitario, *Calaveras y estrellas*, "que saldrá en septiembre, en mi propio sello, Tormenta y Mezcal Magic Records". En la página siguiente vemos a **Jay Jiwnani**, el batería de Atraco, vistiendo traje de **García**

Madrid y jersey de cuello vuelto de **Mango**. Igual que Diego tiene su vertiente profesional como sombrerero, Jay se dedica profesionalmente a la hipnosis, "tanto la hipnosis clínica como la de escenario. No tiene nada que ver con el ocultismo: te puedes formar profesionalmente". Además de para espectáculos de ilusionismo, sus técnicas sirven, entre otras cosas, para dejar de fumar o resolver problemas de ansiedad.





Ariel viste pantalón de traje de **The Kooples** y camisa de **García Madrid**. Por su parte, Jay "Atraco" viste traje de **García Madrid** y jersey de cuello vuelto de **Mango**. Jay es fan de Tequila desde niño, una pasión que le transmitió su padre, Pepe Jiwnani, cantante de **The Ramblin' Blues Band**, una veterana banda de versiones de blues en la que Jay toca la batería y en la que tocó los teclados, hasta su fallecimiento, el legendario Maestro Reverendo.

MUAH: **Gema Bajo x ICON Spain & Termix.**

Asistentes de estilismo: **Pascual García Murillo y Sandra González García.**



Cuando le preguntamos a Ariel Rot (Buenos Aires, 1960) donde quería que se realizase este reportaje, no tuvo dudas. Mercato Ballarò, un restaurante italiano situado en la madrileña calle de Santa Engracia, fue el sitio que eligió inmediatamente. Su propietario es Angelo Marino, un siciliano hijo de un marchante de arte. El joven Angelo se vio influido e inspirado inicialmente por su padre: estudió Filología e Historia del Arte antes de iniciar un periplo de prolongación de estudios que le llevó a visitar Alemania o Reino Unido. Fue en Cardiff, la capital de Gales, donde su trayectoria vital se transformó por completo. Allí se enamoró de la

hostelería y empezó a trabajar en un restaurante siciliano. Luego llegaría a España, por amor, en 1994, donde cinco años más tarde abrió en Madrid su primer restaurante, La Taberna Siciliana.

Fue allí donde le conoció Ariel Rot, nuestro protagonista del presente reportaje. “Nos presentó Federico Oldenburg –recuerda el que fuera guitarrista de *Tequila* y *Los Rodríguez*–. Federico también es argentino; aquí es conocido como crítico gastronómico, pero antes, en Argentina, ejerció de crítico musical y fue así como nos hicimos amigos”.

La Taberna Siciliana cerró y en 2011 abrió su continuación, Mercato Ballarò, bautizado así por el mercado más antiguo y famoso de Palermo. Ariel, que no vive demasiado lejos del establecimiento, se convirtió en habitual. Ariel es un asiduo a los restaurantes que tienen algo especial que ofrecerle. Mercato Ballarò es, para él, un sitio excepcional: un local “en el que cada vez que me siento a la mesa pienso que estoy en familia. De ahí siempre salgo muy feliz”. Es un restaurante del que disfruta con amigos como Javier Reboredo, productor ejecutivo de *Un país para escucharlo*, o en familia: su gusto por la cocina si-

ciliana se lo ha transmitido también a sus hijos, Mateo y Valentina. Curiosamente, aquí no había venido todavía con los amigos que le acompañan en el reportaje, Diego, Jay y Rebeca Jiménez. A los primeros los conoció hace unos seis años: “Los conocí antes de que grabaran su primer disco. Tengo amigos con bandas de rock y a veces surge que me inviten a tocar. Fue así como conocí a Atraco, yendo a tocar con un amigo común. Ellos estaban por ahí, en los camerinos, y charlando con ellos descubrimos que teníamos un montón de amigos más en común. Después me invitaron a tocar en su primer disco”. Cuando le digo que tanto Diego como Jay me han comentado que él era un referente musical absoluto para ellos, Ariel, sin falsa modestia, reconoce que “está mal que lo diga yo, pero creo que si *Tequila* no es referente para cualquier grupo de rock en español, es que no hacen rock and roll: hacen otra cosa”.

Con Rebeca, en cambio, coincidió como artista de la misma compañía, Warner Music. “Pero donde realmente intimamos fue en *Un país para escucharlo*, porque fue mi copresentadora en el programa de Castilla y León que se emitió hace en la primera temporada del programa”. 🎧



EN EL SIGUIENTE PASILLO

Los supermercados se han convertido en escenario inagotable de inspiración para amores pasajeros, campañas de moda y promos de series de televisión.

Texto Cristina Romero



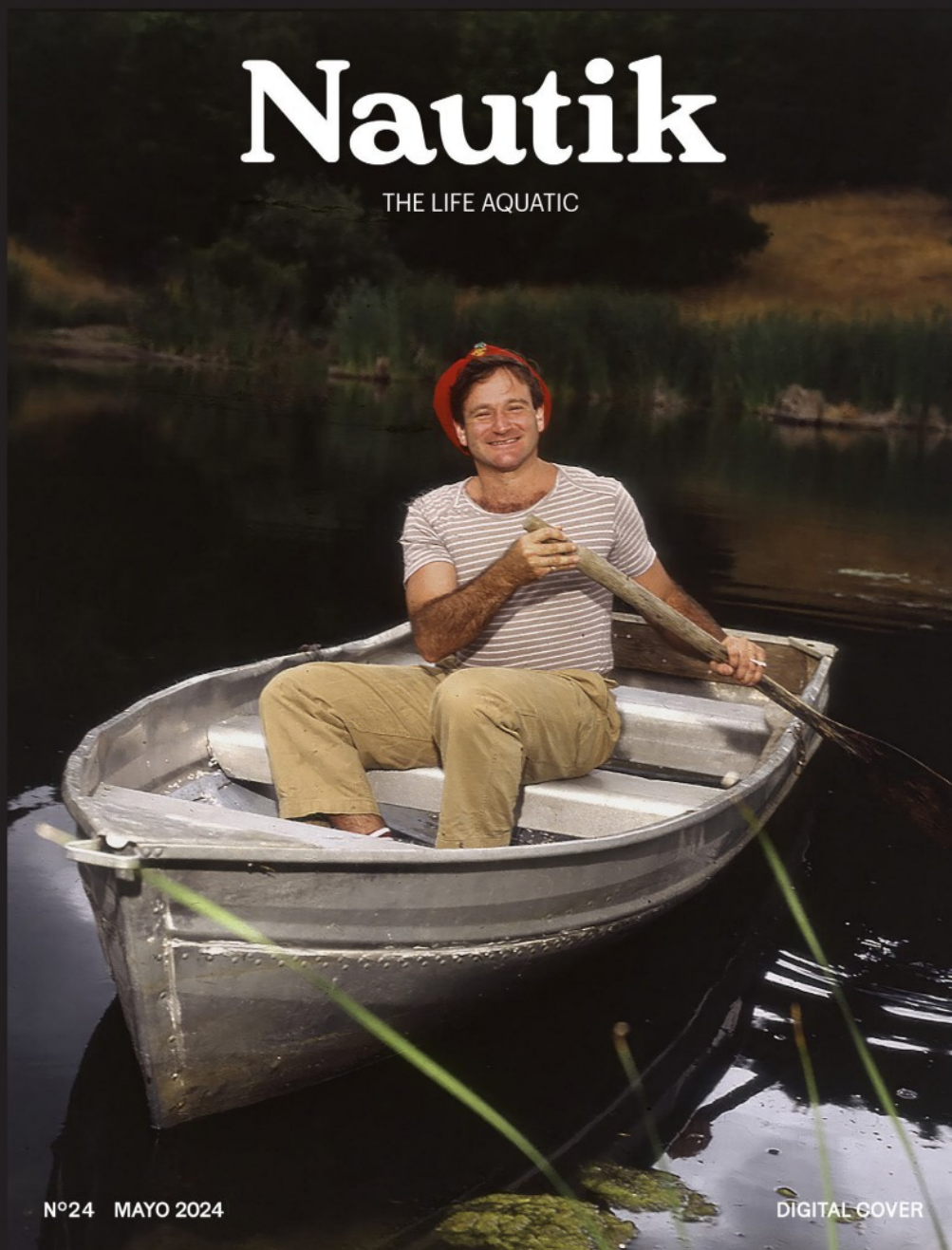
Todo está a la vuelta de la esquina. La buena suerte, el paso en falso, la oportunidad que puede que no veas venir, el bar de copas que buscabas y hasta el amor de tu vida. Como diría esa voz en *off* de tu navegador, siempre acabas llegando a tu destino. En los supermercados ocurre algo parecido. Si a uno se le ocurre la genial idea de preguntar a los que trabajan estas grandes superficies por la leche desnatada, sin lactosa y cero por cierto materia grasa, la respuesta viene en el manual que te dan el primer día que entras a formar parte de este negocio: en el siguiente pasillo. Sólo se deja al azar que sea en el situado a la derecha o a la izquierda de tu ubicación. Si preguntas por el pasillo de la felicidad, el de las grasas saturadas, la respuesta será la misma. Basta con haber frecuentado estos lugares con asiduidad para saberlo. No hemos hecho la prueba, pero si preguntáramos por la campaña de moda de la temporada otoño/invierno 2021 de Diesel,

los amables dependientes nos dirían: "En el siguiente pasillo". Y así fue.

Cada vez son más las firmas de lujo –y no tan lujo– que filman y fotografian sus *fashion campaigns* en estas ubicaciones. La razón puede deberse al apetito y a la necesidad de las marcas por formar parte de la rutina de quienes invertimos dinero y atención en sus productos. ¿Por qué no iba a sentirse un Birkin de Hermès como pez en el agua en estos pasillos? ¿Un chándal Nike es sólo para sudar en el gym? Nada como la inclusión de estos complementos y accesorios en las actividades diarias para demostrarlo. La tendencia ha dado un paso más: la tele también ha caído rendida a esta tendencia. Lo demostró *Girls*, la serie de HBO estrenada en 2012, haciendo que algunas escenas de la tórrida vida de las protagonistas se sucedieran entre latas de conservas y variedades de fruta, o cuando para uno de sus promos la plataforma situó a las chicas en el pasillo más goloso del súper. 🍷

Nautik

THE LIFE AQUATIC



Nº24 MAYO 2024

DIGITAL COVER

THE LIFE AQUATIC MAGAZINE

Nautik



@nautikmagazine



Brands.
Influence.
& Data.

SpainMedia.



Pase a
la sala
contigua,
por favor

lounge



La alianza entre **Xiaomi**, la chef **Begoña Rodrigo** y el fotógrafo **Javier Corso** demuestra que el maridaje fotográfico existe. **Comer con los Ojos** es un proyecto que desvela otras realidades y estimula todos los sentidos a través de la lente de **Xiaomi 14 Series**.

AMOR DE HIJO

Hay que tener unos descendientes muy desprendidos para que te regalen una de estas exclusivas piezas, candidatas a regalo para este Día de la Madre.

Texto **Ana Franco**



ABRAN PASO A LA REINA

Cuando uno piensa en **Breguet** en femenino, le viene a la cabeza el Reine de Naples, un modelo que encargó en 1812 la hermana menor de Napoleón Bonaparte, Caroline Murat, entonces regente de Nápoles, a Abraham-Louis Breguet. Y aquí sigue (el reloj), con una nueva iteración de su referencia 8918 en un tono fresco y veraniego: el verde menta. En oro blanco y automático, luce una esfera de nácar blanco propia de una monarca. **PVP: 54.300 €.**



POESÍA JAPONESA

Perfectamente unisex por su tamaño (41 mm de diámetro), este **Grand Seiko** automático de titanio invita a soñar con Japón, pues su esfera muestra una gradación en rosa que captura el amanecer frente a la cordillera nevada de Hotaka, en Nagano, donde se fabrican todos los relojes Grand Seiko Spring Drive. Pertenece a la colección Heritage de la marca y celebra los veinte años del Calibre 9R Spring Drive.. **PVP: 6.800 €.**

UN TRABAJO IMPERIAL

Palabras mayores en cuanto a joyería es el nuevo Imperiale que condensa las habilidades artesanas de **Chopard**. Con una caja de oro blanco de 36 mm engastada con diamantes, es la esfera de marquetería de nácar y esmalte azul verdoso la que se lleva todas las miradas. Una correa de piel completa el conjunto. **PVP: N/D.**





Un sencillo sistema permite al usuario intercambiar las correas sin herramientas.

EL OVERSEAS ESTRENA CUARZO

He aquí el primer Overseas de **Vacheron Constantin** de cuarzo (que funciona con pila). De pequeño tamaño (33 mm de diámetro y 7,58 mm de grosor) y fabricado en oro rosa, está pensado para las muñecas más finas. Adopta diferentes perfiles según vista un brazalete integrado del mismo material, una correa de caucho azul denim u otra de piel de becerro como ésta. En cualquier caso, mantiene los 78 diamantes de talla brillante del bisel. **PVP: 56.000€.**

ARROZ PARA EMPEZAR EL DÍA

Si estás en Japón, olvídate del café. Nos adentramos en las costumbres tempraneras del país que comienza su "morning routine" con sushi, atún crudo o un buen pedazo de salmón al horno.

Texto y Foto Santi Alverú

J

Japanese Breakfast es el nombre del proyecto musical de Michelle Zauner. Tras años consolidando su sonido pop, de ambientes relajados y letras sinceras, en un contexto más independiente, ahora acumula nominaciones a los Premios Grammy y es habitual de programas de máxima audiencia como *The Tonight Show* o *Saturday Night Live*. Nacida en Corea del Sur, habiendo pasado su vida en Estados Unidos, confiesa que el apodo de su alter ego nació de forma muy sencilla. "Me encanta el desayuno japonés. Una tarde estaba mirando fotos y pensé "tengo que sacar un álbum que se llame así". Quería mezclar algo muy americano ("desayuno") con algo extranjero para ellos ("japonés"). Crecí con una afinidad particular por la cultura japonesa, ya que, en ocasiones, era lo más cer-

cano a Corea que se podía encontrar en Estados Unidos".

No anda nada desencaminada Zauner al entender "japonés" y "desayuno" como dos conceptos prácticamente opuestos. Durante gran parte de su historia, hasta que el periodo Edo trajo consigo prosperidad industrial y cambio de costumbres, los japoneses solo almorzaban dos veces al día. La forma más cotidiana de referirse a esta comida es *asagohan*, es decir, arroz (*gohan*) de la mañana (*asa*). El viajero que busque cafeterías podrá localizarlas, pero muy probablemente se topará con alguna trampa para turistas o con llamativos establecimientos que confeccionen obras de arte con la espuma de los capuchinos. No es que el japonés moderno no desayune: encuestas recientes muestran que más del 80% lo hace diariamente, por encima del 30% de

los estadounidenses. Simplemente, cuando piensan en comer al levantarse, tienen otra cosa en la cabeza.

El desayuno tradicional japonés se estructura mediante una amplia variedad de pequeños platos, todos ellos austeros en su preparación y confeccionados con los materiales más frescos y naturales de los que se disponga. Habitualmente encontramos verduras variadas, sopa de miso, salmón, algún otro tipo de pescado y, por supuesto, arroz. Un ejemplo más extenso puede albergar calamares, huevos hervidos con setas, pepinillos, almejas para aderezar la sopa, pollo con algas o fideos udon (fideos gruesos hechos con harina de trigo). La sopa suele ser el centro, y a su alrededor se sitúan los acompañantes, preparados con sencillez. También son grandes consumidores de natto, nutritivas semillas de soja fermentadas que, hace unos años, se convirtieron en un fenómeno viral por su textura viscosa y mal olor. Los más arriesgados son capaces de añadir piezas de fruta.

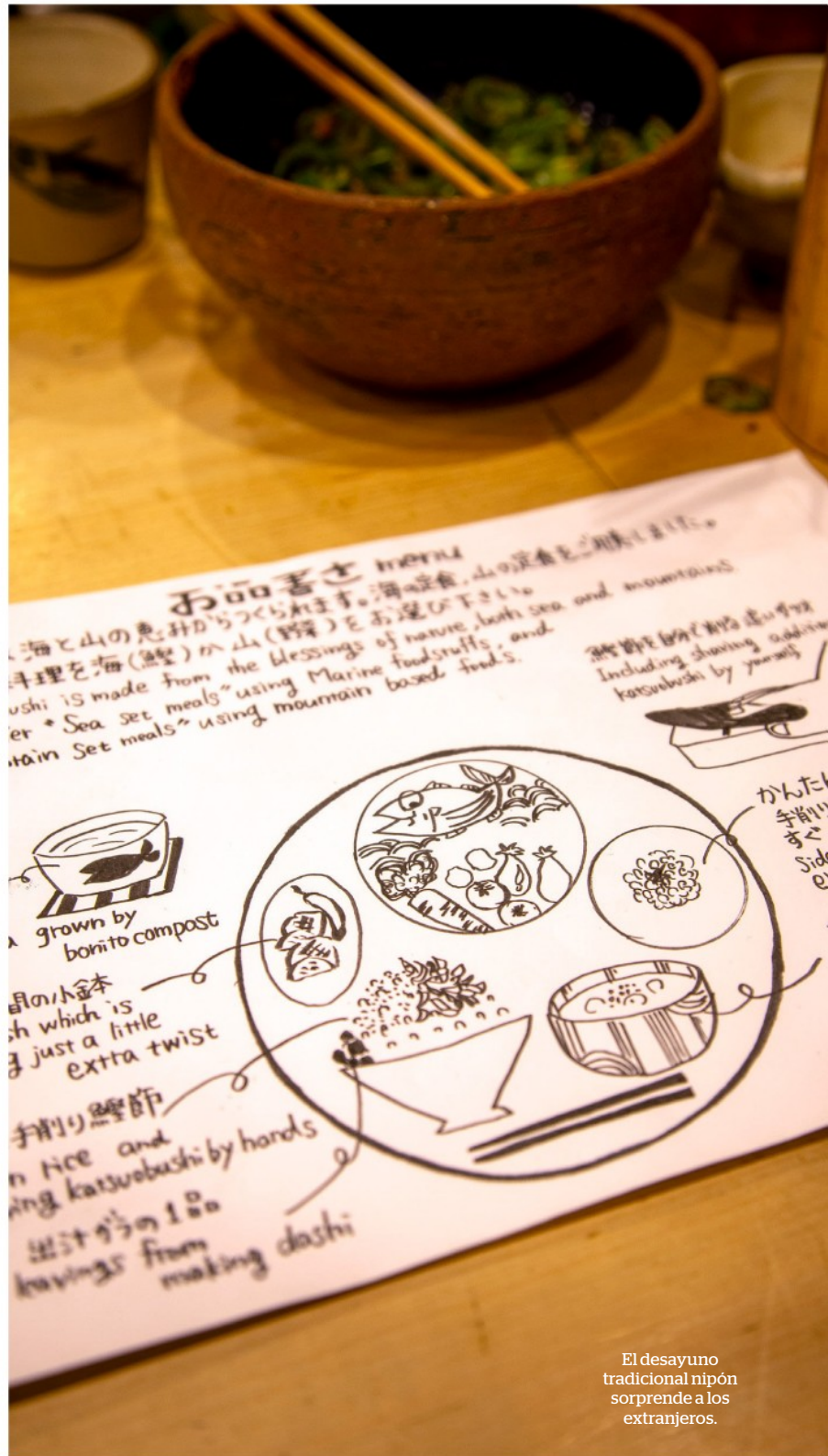
**UNA AMPLIA
VARIEDAD DE
PEQUEÑOS PLATOS,
TODOS ELLOS
AUSTEROS**

Té con hurón

Si nos alejamos de las fronteras de lo establecido, y entendemos desayuno por cualquier cosa que uno ingiera por la mañana, lo cierto es que los japoneses recurren a ingredientes

concretos para casi cualquier momento del día. Los huevos son claros favoritos, y un sándwich de tortilla puede ser una manera esponjosa y suave de comenzar la jornada. Lo recomendable es disfrutarlo en un kissaten, salones de té tradicionales, en los que se puede combinar con la otra obsesión nipona: el matcha. Este té verde cubre cualquier alimento que su imaginación alcance, desde helados hasta chocolatinas pasando por hamburguesas o ramen. Lo que en occidente solemos comer al despertar (pan blanco y algún tipo de fuente de azúcar como galletas o cereales), evidentemente existe y es consumido en el país del sol naciente, pero se disfruta sin mucha restricción horaria.

La diversidad del desayuno en Japón llega a alcanzar las particularidades del mismo país, incluso de sus propios habitantes. Dentro de las numerosas opciones que podemos encontrar por regiones o incluso en diferentes barrios de Tokio, el Katsubushi merece ser considerado una de sus transfiguraciones más llamativas, sabrosas y, por qué no, divertidas. Al menos, eso procura Mai Nagamatsu, responsable del restaurante tokiota Katsuo Shokudo. Allí, una mesa redonda de unos doce comensales puede disfrutar de un plato de bonito rayado sobre arroz, coronado con un huevo crudo y acompañado de otras propuestas que varían según temporada y disponibilidad, pero suelen incluir pollo y miso. Aquellos que tengan más hambre pueden rallar ellos mismos el pescado seco. Nagamatsu y su equipo se encargan de que todo esté animado, y si la hipnótica decoración (incluye un documental sobre pesca emitiéndose en una antigua televisión) no es entretenimiento suficiente, pueden sacar a su hurón mascota, que estará encantado de saludar a los presentes. Si esto no ayuda a empezar el día con energía, quizás nada lo haga. 🐟



El desayuno tradicional nipón sorprende a los extranjeros.

EL MEDITERRÁNEO EN EL PALADAR

St. Regis Mardavall Mallorca Resort, el único hotel de la marca St. Regis en España, recibe a sus nuevos clientes con una renovación de su oferta gastronómica, después de haber rediseñado completamente su St. Regis Bar, su restaurante estrella Michelin Es Fum, y de celebrar la apertura de su restaurante farm-to-table “Terra”, que homenajea a las casas señoriales mallorquinas y los productos y recetas autóctonos.

En este sentido, la última incorporación gastronómica del resort es Mar, un sofisticado Sea Club ubicado en los jardines del hotel que confirma a Mardavall como un destino culinario de referencia en Mallorca, con las

mejores vistas a las aguas cristalinas del Mediterráneo. Este exclusivo club ofrece una propuesta sofisticada y relajada a la vez para disfrutar con platos frescos, arroces, pescados y mariscos. Además, sus maravillosas vistas al mar Mediterráneo brindan el escenario perfecto para disfrutar de los días de verano con la mejor compañía.

Por su parte, el renombrado restaurante Es Fum dirigido por el talentoso chef Miguel Navarro, que cuenta con una estrella Michelin y un Sol Repsol, deleita a los comensales con una nueva propuesta basada en tres menús y los mejores vinos de su bodega, seleccionados por el sumiller Julianna González. 🍷





PARA EL MANITAS DE LA CASA

Fabricada en acero y recubierta con pintura resistente a altas temperaturas, esta genial barbacoa diseñada por **Suck UK** es el regalo perfecto para los que disfrutan haciendo chapuzas en casa antes de ajustarse el delantal y encender las brasas. Cerrada, parece una clásica caja de herramientas roja, y de hecho se despliega como lo haría una caja de herramientas al uso, para revelar, eso sí, una parrilla grande de 20 x 40 centímetros, una rejilla para mantener el calor y una bandeja de almacenamiento para pequeños extras, como sal, pimienta o un poco de salsa picante.

Toolbox portable BBQ, de Suck UK. 105€. Disponible en www.suck.uk.com.

LA MASA CON MÁS ARTE DE CÁDIZ

Chantal Amorós está al frente de Mamachicha, el horno que, además de hacer los panes y dulces más ricos de Cádiz, cuenta con pequeños productores locales.

Texto Inma Garrido Foto Belén Rubiales

Seguir el perfil de Mamachicha en Instagram (@mamachicha.es) es estar dispuesto a echarle un pulso diario a tu fuerza de voluntad para no entregar la vida entera al dulce –o a la bollería salada– y que sea lo que Dios quiera. También será necesario tener las glándulas salivales muertas para no precisar un babero cuando las manos de Chantal Amorós, copropietaria de Mamachicha, aprietan los rollos de canela o se sumergen en una montaña de masa cruda para darnos los buenos días desde sus stories. Mamachicha es, además de un horno, el resultado de una suma de “noes” a tiempo.

El primer “no” vino cuando Chantal decidió que no quería dedicarse a nada que tuviera que ver con su formación universitaria (Turismo). Siguió su intuición y se matriculó en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Cuando acabó, montó junto a unos amigos lo que iba a ser una abacería llamada La Chicha Yeyé (El Puerto de Santa María). Decimos “lo que iba a ser” –y aquí viene el segundo “no”– porque las tartas y la bollería que hacía Chantal en aquella cocina con dos hornos domésticos y un microondas ganaron terreno a las chacinas, así que La Chicha se convirtió en el lugar de referencia donde ir a desayunar o merendar sin necesidad de ir a una pastelería. En 2018 –vamos a por el tercer “no”–, Chantal

decidió ir desvinculándose de la cafetería para dedicarse a la parte de obrador, así que montó Mamachicha junto a su madre, Eva Amorós, con la intención de seguir abasteciendo a la cafetería y expandirse al sector de los eventos. Pero la pandemia llegó y aquí el “no” se lo dijo la vida a ella: ni cafetería, ni eventos, *ni na de na*, todo el mundo a casa. A través de una *newsletter*, Amorós ofrecía los productos de Mamachicha a los clientes de la cafetería.

“Al final, la gente se acostumbró a comprar en Mamachicha y acabé abriendo al público. Después, vino Canela y Clavo para que trabajase con ellos. Hacen eventos muy especiales y pequeños y cuidan muchísimo el producto. Pepe Naranjo, el dueño, fue una tabla de salvación para mí. Me dio mucha libertad creativa y confianza”, nos cuenta Chantal. Una

vez superada la pandemia y ya enfocada en la venta al público y eventos, Chantal dijo otra vez “no”, esta vez a la hostelería. Hace un año, La Chicha Yeyé cambió de propietarios y ya no tiene los dulces de Mamachicha. Y después de tanto “no”, vino un “sí”. Un rotundo sí a Jerez de la Frontera llevó a Mamachicha a abrir en 2023 un despacho en la ciudad del flamenco.

El obrador sigue en El Puerto de Santa María, donde también hay despacho. En Jerez, es tienda, una tienda acogedora y colorida diseñada por Belén Rubiales. “Trabajamos panes blancos e integrales de fermentación lenta, no masa madre, y en fin de semana hacemos alguno más especial de tomate y albahaca, curry... Dulces de todo tipo, tartas y bollería salada”, detalla Chantal. “Hemos cogido un tostador de café para hacer nuestro propio blend y venderlo en nuestras tiendas; y hemos hecho una selección de marcas pequeñas que refuerzan nuestro producto: cremas de frutos secos, un ceramista que nos hace mantequilleras y mi compadre Rodri, de Esquimo Vivo, que hace fermentos con todo lo que tiene en el entorno”. Mamachicha también atiende pedidos de packs personalizados que reparte a domicilio en la provincia de Cádiz. 🍷

Jerez de la Frontera: Corredera, 47.
El Puerto de Santa María:
Tomás Cologan Osborne, 6.

**“TRABAJAMOS
CON MARCAS
PEQUEÑITAS
QUE REFUERZAN
NUESTRO
PRODUCTO”**

OBRADOR · REPOSTERÍA MAMA CHiCHA

Chantal Amorós
charló con 'Tapas'
en Mamachicha
el 17 de abril.



HUMO SOBRE RUEDAS

Motos, country rock y una de las mejores carnes ahumadas de Madrid. No cabe duda de que es un plan que sonará a gloria para muchos, y ahora tienen donde disfrutarlo en todo su esplendor a apenas 50 kilómetros de la capital. Hace dos siglos, en su retirada tras un breve paso por la Corte, José I arrasó pueblos de la sierra norte como el de Torrelaguna. De aquel atropello perviven en esta Villa restos de un convento cuya torre sirve de atalaya a **El Rancho Humo y Bourbon**, el proyecto que han puesto en marcha **Cristóbal Guerrero** y **Brian Hernández y Elena Rodríguez**.

Con dos décadas de experiencia en cocinas y siete compartiendo fatigas en ellas, estos amigos encontraron en este rincón de la sierra el lugar perfecto para emprender un negocio

conjunto. “Pero no podíamos venir aquí a pelear con los locales, que llevan 120 años abiertos dando corderos y cocidos”, explica Cristóbal, y de ahí surgió el concepto de un local con aires americanos y corazón motero.

La premisa era que todo fuese realmente auténtico, como la Indian Chief Dark Horse 2016, fabricada en Springfield, que Cristóbal aparca en la puerta como reclamo y que es su niña mimada: “Aquí todo es nuestro, hasta las salsas; todo casero y todo de primera calidad. En unas patatas rancheras con pulled pork y queso lo que te marca la diferencia es la calidad de los ingredientes que utilices”.

“Hemos recorrido muchos restaurantes de este estilo para probar lo que ofrecían y hemos comido cada cosa...”, explica Brian: “Nos quedó

claro desde el principio que era muy importante hacerlo bien y ofrecer lo mejor”. Y sin duda, la joya de su propuesta es la carne ahumada, para la que cuentan con uno de los pocos ahumadores de carne tradicionales que pueden encontrarse en Madrid.

Si a eso se le suma una atención amable y muy cercana, y una programación musical con referentes del género, como Chisum Cattle Co., el resultado es que tienen el local lleno cada fin de semana, con gente que ya les llega a lomos de sus motos desde Murcia hasta Galicia. E incluso desde Carolina del Norte, para ofenderse por haber tenido que llegar hasta un pueblo de la sierra madrileña para encontrar el mejor brisket ahumado que han comido en sus vidas. Si eso no es para quitarse el sombrero... 📌



Existe un modelo
para el almacenaje
de dos vasos
además de este,
para cuatro.



Los amantes del whisky seguro que conocerán **Norlan Glass**, firma internacional consagrada a mejorar la experiencia de beber whisky "a través del diseño, la ciencia y el ritual". Su producto estrella, sin duda, es el vaso de whisky Norlan de doble capa, diseñado para realzar el sabor y el aroma del destilado. Para mantener estos a buen recaudo, la casa ha lanzado el elegante estuche de almacenamiento Kist, meticulosamente elaborado a mano y con un interior en cuero blanco troquelado que sirve para sostener los vasos como si de un juego de diamantes se tratase.

Kist Storage Case, de Norlan Glass. 430€ (vasos no incluidos). Disponible en eu.norlanglass.com.



Cuenta con un motor de combustión de 1.5 litros con una eficiencia térmica de primera clase.

GANAS DE CARRETERA

Por fin llega el buen tiempo y las escapadas para descubrir nuevas mesas se afrontan con más ganas y a cualquier precio. Precisamente con ese planteamiento "sin concesiones" ha afrontado **Lexus** la creación del nuevo **LBX**, algo que queda de manifiesto tanto en su avanzada mecánica como en la nueva dirección que toman sus rasgos estilísticos y su concepción de lujo. Este nuevo crossover compacto llega equipado con un nuevo sistema eléctrico autorrecargable, que incorpora las mejores tecnologías para subir el listón en todos los aspectos del rendimiento. Puro placer al volante.

LA CUENTA

El chef **Jaime Rodríguez** lleva más de 14 años recorriendo Colombia para conocer sus recursos gastronómicos, su tradición y la biodiversidad de este país, con ese afán fundó Proyecto Caribe Lab y en el restaurante **Celele** bajó a tierra todo lo aprendido. Este restaurante ocupa el número 16 de los Latin America's 50 Best Restaurants 2023.

CELELE BY PROYECTO CARIBE
CARIBE FOOD GROUP S.A.S
NIT:9011567353
CALLE DEL ESPIRITU SANTO NUM. 29-200 GETSE
MAN
TELEFONO:00000 - 00000

NOTA ELECTRONICA NO:-FE1013872
MESA:9 MESERO:MARIA ECHE
NIQUE
FECHA :26/03/2024 HORA :09:08:16 PM
NUMERO PERSONAS:2 ORDEN:FE103593

CLIENTE:-
DIRECCION:
NIT CLIENTE: TEL.:

El Caribe
Colombiano
es la despensa
principal de la
carta de Celele.

CANT.	DESCRIPCION	IMPORTE
1	BUNUELOS DE CREJERO	\$58,000
1	BURRATA DE LECHE DE	\$58,200
1	CANGREJA DEL ARCHIPI	\$67,600
1	ENSALADA DE FLORES C	\$54,000
1	PESCA AHUMADA	\$58,200
1	SORBETE DE COCO Y FL	\$38,500
1	BOROJO Y CREMOSO DE	\$38,500
2	AGUA PUREZZA 750 SIN	\$24,000

BASE: \$367,593
SUBT C/DTO:\$367,593.00
IMPO: \$29,407
SUBTOTAL C/IMP:\$397,000.00
PROPINA: \$36,759
TOTAL: \$433,759

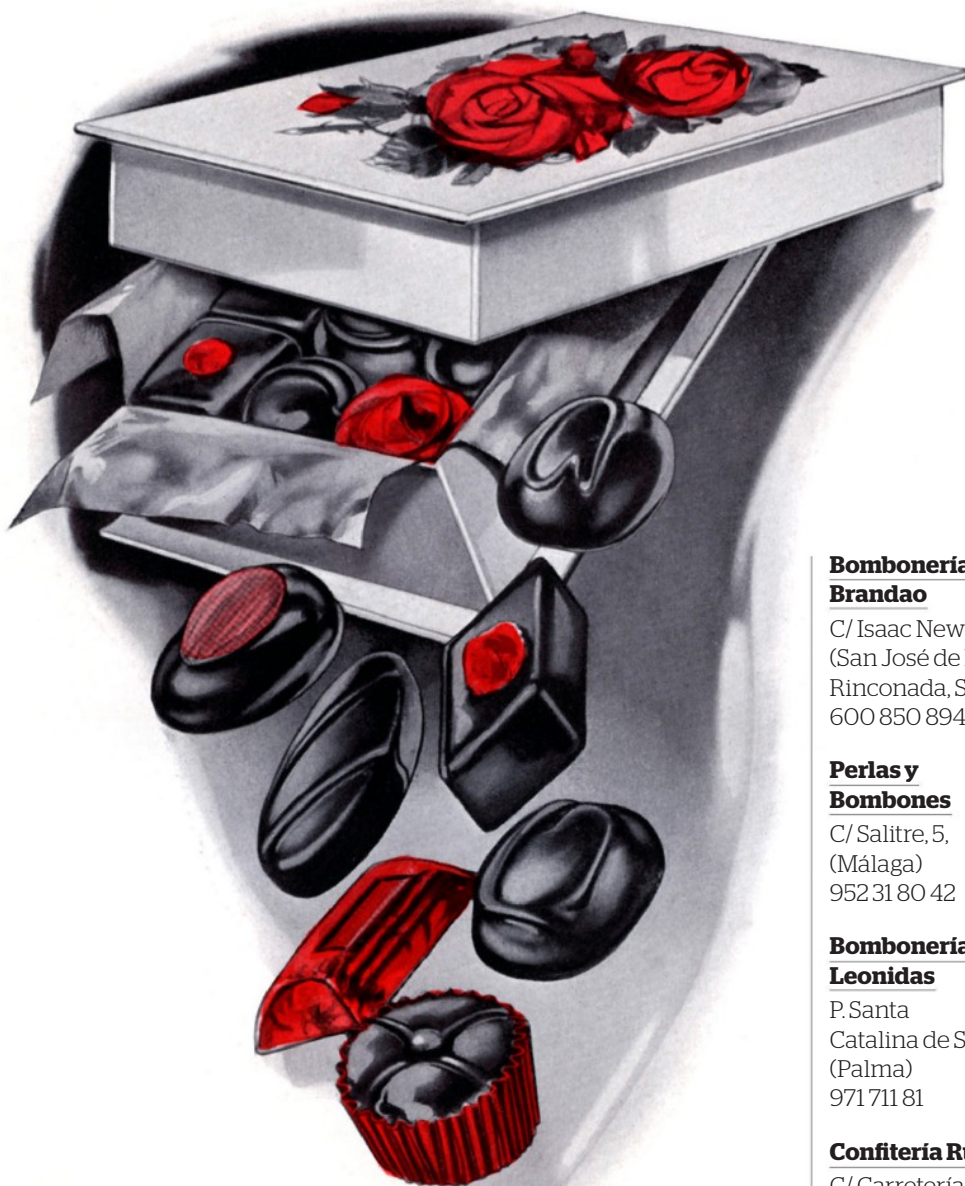
SON:CUATROCIENTOS TREINTA Y TRES MIL SETEC
IENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS 00/100
M.N.

C/ del Espiritu Santo, Cra. 10c #29-200, Getsemaní, Cartagena de Indias, Colombia.



10 BOMBONERÍAS DE RELAMERSE

Entrar en una bombonería y detenerse ante su muestrario es recuperar la magia de la niñez en la que un bocado de buen chocolate era siempre todo un premio.



Bombonería Everest

Av. de la Osa
Mayor, 48
(Madrid)
913 07 03 37

Bombonería Pons

C/ Olzinelles, 78
(Barcelona)
93 332 70 46

Bombonería Valentino

Chocolatier
C/ Cabrales, 68
(Gijón)
644 61 95 28

Bombonería Meli

Rúa Emilia
Pardo Bazán, 26
(A Coruña)
981 12 14 41

Bombonería Maitiana

Peñaflorida Kalea,
6 (Donostia)
943 42 47 21

Pastelería Acueducto

C/ Cervantes, 22
(Segovia)
921 46 19 50

Bombonería Brandao

C/ Isaac Newton, 24
(San José de la
Rinconada, Sevilla)
600 850 894

Perlas y Bombones

C/ Salitre, 5,
(Málaga)
952 31 80 42

Bombonería Leonidas

P. Santa
Catalina de Sena, 3
(Palma)
971 711 81

Confitería Ruiz

C/ Carretería, 14
(Cuenca)
969 21 38 11



MUCHOS LINDOS GATITOS

"Una chica que ama pintar", así se define **Majcha.MJ** en su perfil de Instagram ([@mj.majcha](#)). Esta artista nos alegra el feed alternando escenas estáticas con reels animados. Entre sus preferencias están los personajes humanos de trazo manga y las animaciones de platos que se acaban convirtiendo en gatos. En la imagen, un fotograma de uno de sus reels: ¿Un bowl de arroz con huevo y salsa de soja? No tan rápido, es una linda gatita carey.

Puedes ver más obras suyas en [@mj.majcha](#) y colaborar con ella en www.buymeacoffee.com/majcha

En 1988 Phil Collins ya había establecido una carrera paralela a la de Genesis.

ÉXITO CON PALILLOS

En 1988 el músico **Phil Collins** protagonizó la película "Busted", que incluía un par de canciones firmadas por él. Sin duda la más destacada fue "Two Hearts", que llegó a lo más alto de las listas en una veintena de países, incluido Japón. Esto animó al músico británico a embarcarse en una gira internacional que, por supuesto, le llevó a recalar en el país asiático, donde dio buena cuenta de su gastronomía.

FOTOGRAFÍA: GETTY IMAGES.

Breathe

Contour i, now in **Nordic Silver**. Take it all in.



DYNAUDIO Contour i

Discover the full range at www.dynaudio.com/contour-i





DS AUTOMOBILES
Travelling is an Art

DS 4

UPGRADE TO FRENCH CLASS



DSautomobiles.es

DS *prefiere* **TotalEnergies** – Gama DS 4: Emisiones CO₂ mixto WLTP (g/km) (mín. – máx.): 28 – 156. Consumos WLTP (l/100km) (mín. – máx.): 1,2 – 6,9.